

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA-POSGRAP
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DA
PROPRIEDADE INTELECTUAL- PPGPI

ANDERSON ROSA DA SILVA

**O PERFIL DAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS DO ESTADO DE SERGIPE:
RELEVÂNCIA DA PRODUÇÃO E SEU IMPACTO NO TERRITÓRIO LOCAL**

São Cristóvão (SE)

2016

ANDERSON ROSA DA SILVA

**O PERFIL DAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS DO ESTADO DE SERGIPE:
RELEVÂNCIA DA PRODUÇÃO E SEU IMPACTO NO TERRITÓRIO LOCAL**

Dissertação de mestrado apresentada ao programa de Pós-Graduação em Ciência da Propriedade Intelectual, como requisito parcial à obtenção do título de Mestre em Ciência da Propriedade Intelectual.

Orientador: João Antonio Belmino dos Santos

São Cristóvão (SE)

2016

**FICHA CATALOGRÁFICA ELABORADA PELA BIBLIOTECA CENTRAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE**

S586p Silva, Anderson Rosa da
O perfil das indústrias de alimentos do estado de Sergipe :
relevância da produção e seu impacto no território local / Anderson
Rosa da Silva ; orientador João Antonio Belmino dos Santos. –
São Cristóvão, 2016.
66 f. : il.

Dissertação (mestrado em Ciência da Propriedade Intelectual)–
Universidade Federal de Sergipe, 2016.

1. Propriedade intelectual. 2. Alimentos – Indústria – Sergipe.
3. Produtividade industrial. I. Santos, João Antonio Belmino dos,
orient. II. Título.

CDU 347.77

ANDERSON ROSA DA SILVA

**O PERFIL DAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS DO ESTADO DE SERGIPE:
RELEVÂNCIA DA PRODUÇÃO E SEU IMPACTO NO TERRITÓRIO LOCAL.**

Dissertação de Mestrado aprovada no programa de Pós-Graduação em Ciência da Propriedade Intelectual da Universidade Federal de Sergipe em _____ de Abril de 2016.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. João Antonio Belmino dos Santos
PPGPI/UFS
Orientador

Prof. Dr. Gabriel Francisco da Silva
PPGPI/UFS
Membro Interno

Prof. Dr^a. Patrícia Beltrão Lessa Constant
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA
DE ALIMENTOS/UFS
Membro Externo

DEDICATÓRIA

Dedico este Mestrado ao meu Pai, José Dionísio da Silva, devido a sua grandiosa importância na minha vida e por ter partido deste mundo durante o andamento do Curso de mestrado, impossibilitado de ver a minha conclusão do curso. Preservo vivas em minha memória, lembranças que não se apagam, as quais fazem sentir sua presença na minha vida.

A minha Mãe, Maria José Rosa, pelo seu imenso amor e por não medir esforços para ajudar obter minhas conquistas. Graças aos seus ensinamentos e virtudes, sinto-me honrado por ser quem sou.

A minha irmã, Aline Rosa Campos Silva, pela sua efetiva contribuição durante toda a minha vida. A considero como Referência na minha vida.

AGRADECIMENTOS

Primeiramente expresso meu sentimento de gratidão ao Pai celestial, Senhor responsável pela vida, por ter me honrado e amado a todo instante. Sou feliz por ser escolhido e protegido pelo amado DEUS. Graças a ELE estou realizando todos os meus objetivos, inclusive este que está sendo concretizado, que é a conclusão do mestrado. Sua força e o seu poder de amar foram cruciais para manter firme a minha busca em alcançar este sonho, planejado desde o Ensino Fundamental da Educação Básica.

Agradeço a minha família, base sólida que proporciona sustentabilidade, diante de um mundo tão complexo. A minha mãe, Maria José Rosa, por seu amor, compreensão e dedicação a todo instante. Palavras não codificam a grandiosidade do sentimento que sinto e desejo externar. Ao meu Pai, José Dionísio da Silva, (em memória), por ter contribuído na minha formação educacional e ter me amado a sua maneira. A minha irmã, Aline Rosa da Silva Campos, que me educou, optando por ser minha responsável desde a minha adolescência, abdicando dos seus sonhos em prol da nossa família. Minha gratidão a ela é imensurável. A minha irmã, Andréa Rosa, por ser prestativa, compreensiva, uma pessoa a quem admiro pela sua bondade e por celebrar com alegria as minhas vitórias. Ao meu irmão, Alexandro Rosa, por ter apoiado as minhas decisões e ter contribuído de forma direta a concretização de muitos objetivos alcançados. Ao meu Cunhado, Jefferson Campos, pelo incentivo e solidariedade em todos os momentos.

Agradeço ao meu orientador, João Antonio Belmino, por ter contribuído de forma direta a conquista deste projeto. Sou feliz por ter a oportunidade de conhecê-lo, exemplo de educador e referência como professor. O considero um educador completo, pois, além de contemplar seus alunos com conhecimento, é solidário e compreensível, o que permite chamá-lo de Mestre amigo.

À Coordenação do Programa de Pós-Graduação em Ciência da Propriedade Intelectual, representado pelo Prof. Dr. Gláucio José Couri Machado. A todos os professores por terem contribuído com um precioso conhecimento, além do precioso incentivo.

Aos colaboradores do PPGPI, Ricardo Santana Caldas de Oliveira e Ruirógeres dos Santos Cruz, pela dedicação e informações prestadas durante o curso.

As minhas colegas do curso, Bárbara de Oliveira Brandão, Glessiane de Oliveira Almeida e Rosa Elaine Andrade Santos, por terem contribuído nas atividades desenvolvidas. A nossa parceria foi fundamental para este resultado grandioso. Sou Grato a Glessiane Oliveira por sempre ter estendido a mão e me ajudado chegar até aqui. Nosso contato e

vivência permite-me chamá-las de amigas. Aos colegas da turma pela troca de conhecimento e experiências vividas.

A Banca examinadora, representada por Dr. Gabriel Francisco da Silva e Dra. Patrícia Beltrão Lessa Constant. Suas contribuições através das sugestões na Qualificação foram importantes para construção de uma pesquisa sólida e estruturada.

Ao Graduando de Engenharia de Alimentos, Daniel Silveira Soares Nascimento, pelas informações e esclarecimentos prestados. O seu conhecimento sobre o tema da pesquisa ajudaram bastante para a construção de boas discussões e resultados da pesquisa.

Aos amigos que me ajudaram e incentivaram a continuar a trilhar o caminho desta longa caminhada. Em especial a Érica Alves, a qual sempre disponibilizava seus conselhos, atos reflexivos desde o período da inscrição até ao presente momento. Reconheço a sua grandiosa participação nesta conquista. Seu carinho e atenção ajudaram-me a superar os problemas ao longo dessa jornada. Ao amigo Edenilson Barreto, por acreditar em mim e estar presente em todos os momentos. A Tatiane Neri, por ter suportado minhas angústias e dificuldades durante esta caminhada. Em suas palavras sempre encontrava ânimo e coragem. A Elaine Passos, por acreditar e incentivar a conclusão do mestrado. A Hortência, segunda mãe e amiga, sempre disposta a apoiar e incentivar minhas metas. A Aline Modesto, por sempre acreditar em mim e ajudar a vencer limites. A Ana Meire pelo incentivo prestado, sempre disposta a ajudar-me.

À Mestra amiga, Talita Menezes, um presente de DEUS na minha vida. Contribuiu efetivamente para a realização desta conquista. Quando pensava em desistir devido aos problemas, suas palavras de preocupação e amor alegravam meu ser e fazia superar todas as barreiras. Obrigado por contribuir e não desistir de lutar por mim. A Augusta, pelas orações e incentivo prestados. Sua energia é um verdadeiro combustível para movimentar a vida.

Enfim, agradeço a todos que torceram e ajudaram de certa forma a minha chegada até este sonho tão almejado.

RESUMO

O setor industrial é uma atividade de grande contribuição para o desenvolvimento econômico local. Diante dessa relevância, foi estruturada a presente pesquisa, com o objetivo de traçar e diagnosticar o perfil das indústrias alimentícias no estado de Sergipe, através da observância do grau de desenvolvimento, inovação e seu impacto econômico no território local. Os dados coletados foram extraídos de informações disponibilizadas online, através do website de cada indústria e instituição pesquisada, além de uma revisão bibliográfica em artigos, livros e periódicos que abordam o tema explorado. Foi contextualizada a evolução da indústria de alimentos ao decorrer do tempo, como também a evolução no consumo dos produtos industrializados pela sociedade. Levando em consideração o impacto da inovação e a Lei 10.973 (Lei da Inovação), de 02.12.2004, foi abordada a importância e relevância da inovação e o espírito empreendedor para o desenvolvimento de uma empresa ou indústria, e o quanto a gestão da Propriedade Intelectual proporciona o progresso da empresa, através da proteção das inovações, possibilitando aumentar a competitividade da empresa e obter vantagens estratégicas diante do mercado. A partir dessa discussão foi traçado o perfil das indústrias alimentícias no território sergipano, identificando o cenário atual, com base na produção e linhas de produtos das principais indústrias. Foi realizado tanto o mapeamento das Indústrias de Alimentos, quanto o mapeamento das Instituições de Ensino Superior, na perspectiva de fazer uma correlação, comprovando a contribuição das IES na formação de mão de obra qualificada para as indústrias. Foi levantado o quantitativo de produtos das indústrias pesquisadas e o material utilizado para confecção das embalagens, dados que possibilitaram o comparativo e a observação das indústrias mais desenvolvidas. Por fim, através do Sistema FIRJAN, em 2013, foi identificado o quantitativo de profissionais da área de Engenharia de Alimentos e cursos afins, que atuam nas localidades onde há concentração das indústrias, o qual mostrou um baixo índice diante de um número relevante de indústrias. Com relação à área de Engenharia de Produção, Qualidade, Segurança e cursos afins, o número de profissionais é satisfatório. A área de Engenharia Química e cursos afins apresenta o maior número de profissionais, apresentando um bom índice, pois esta área é de suma importância para a obtenção de produtos saudáveis e de boa qualidade. Enfim, o estado de Sergipe conta com um bom número de indústrias do seguimento de alimentos, com produtos inovadores e competitivos no mercado, sendo que algumas indústrias são conhecidas no exterior devido à qualidade e capacidade de exportar seus produtos.

Palavras-chave: Indústrias de Alimentos; produção; inovação; mapeamento.

ABSTRACT

The industrial sector is an activity of great contribution for the local economic development. Given this reality, the present research structured, with the aim to trace and to diagnose the profile of food industries in the state of Sergipe, through the observance of the degree of development, innovation and its economic impact in the local territory. The collected data extracted of made available information online, through the website of each industry and searched institution, beyond a bibliographical revision in periodic articles, books and that approach the explored subject. The evolution of the food industries contextualized in the course of time, as well as the evolution in the consumption of the products industrialized for society. Taking in consideration the impact of the innovation and Law 10,973 (Law of the Innovation), of 02.12.2004, discussed the importance and relevance of the innovation and the enterprising spirit for the development of a company or industry, and how much the management of the Copyright provides the progress of the company, through the protection of the innovations, making possible to increase the competitiveness of the company and to ahead obtain strategic advantages of the market. From this discussion, the profile of food industries in the sergipano territory traced, identifying the scene current based of the production and lines of products of main industries. It was accomplish in such a way mapping of Food Industries, how much the mapping of the Institutions of Higher education, in the perspective to make a correlation, proving the contribution of the IES in the training of hand of qualified work for industries. The amount of products of searched industries and the material used for confection of the packages, given raised that they more make possible the comparative degree and the comment of developed industries. Finally, through System FIRJAN, in 2013, it identified to the amount of professionals of the area of Engineering of Foods and courses similar that act in the places where it has concentration of industries, which ahead showed a low index of an important number of industries. With regard to the area of Engineering of Production, Quality, Security and similar courses, the number of professionals is satisfactory. The similar area of Chemical Engineering and courses presents the biggest number of professionals, presenting a good index; therefore, this area is of utmost importance for the attainment of healthy products and good quality. Finally, the state of Sergipe provides of a good number of food industries, of innovatory and competitive products in the market, being that some industries known abroad due to the quality and capacity of exporting their products.

Key words: Food industries; production; innovation; mapping.

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Cursos de Nível Técnico e Superior no Estado de Sergipe.....	37
Quadro 2 – Produtos da Indústria Fabise.....	42
Quadro 3 – Produtos da Indústria Sabe Alimentos.....	43
Quadro 4 – Produtos da Indústria Mabel.....	44
Quadro 5 – Produtos da Indústria Serigy.....	45
Quadro 6 – Produtos da Indústria Maratá.....	46
Quadro 7 – Quantitativo dos produtos sergipanos e concorrentes de outros Estados no Supermercado G. Barbosa de Estância-SE	49
Quadro 8 – Quantitativo dos produtos sergipanos e concorrentes de outros Estados no Hiper G. Barbosa/ Jardins, Aracaju-SE.....	51
Quadro 9 – Quantitativo dos produtos sergipanos e concorrentes de outros Estados no Hiper Bom Preço/Jardins, Aracaju-SE	53
Quadro 10 – Número de Profissionais na área de Engenharias nas cidades que concentram indústrias alimentícias.....	56
Quadro 11 – Pedido de registro de marca.....	58

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Localização das indústrias de alimentos no Estado de Sergipe	31
Figura 2 – Distribuição das Instituições de Ensino do Estado de Sergipe	33
Figura 3 – Correlação entre indústrias de alimentos e Instituições de Ensino Superior em Sergipe	35
Figura 4 – Quantidade de produtos das Indústrias de Sergipe	38
Figura 5 – Porcentagem dos materiais utilizados nas embalagens dos produtos sólidos	39
Figura 6 – Porcentagem dos materiais utilizados nas embalagens dos produtos líquidos	40
Figura 7 – Produtos com aditivos e sem aditivos	41
Figura 8 – Percentual dos produtos de Sergipe e dos produtos concorrentes no Supermercado G. Barbosa na Cidade de Estância- SE.....	50
Figura 9 – Percentual dos produtos de Sergipe e dos produtos concorrentes no Hiper G. Barbosa Jardins, Aracaju-SE.....	52
Figura 10 – Percentual dos produtos de Sergipe e dos produtos concorrentes no Hiper Bom Preço Jardins/ Aracaju-SE.....	54
Figura 11 – Percentual das três pesquisas realizadas na Rede G. Barbosa e Bom Preço	55
Figura 12 – Percentual dos profissionais da Área de Engenharia	57

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	13
1.1 Objetivos.....	15
1.1.1 Objetivo Geral	15
1.1.2 Objetivos Específicos	15
1.2 Justificativa	15
2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA.....	16
2.1 Evolução das Indústrias de Alimentos.....	16
2.1.1 Evolução no consumo de alimentos industrializados	17
2.2 A relevância da inovação para o desenvolvimento	18
2.2.1 O empreendedorismo na inovação	19
2.2.2 O valor da inovação	21
2.3 Gestão e Interesse da Propriedade Intelectual	22
2.4 Perfil da produção alimentícia no Estado de Sergipe	24
3. MATERIAIS E MÉTODOS	26
3.1 Classificação da pesquisa	26
4. RESULTADOS E DISCUSSÕES	30
4.1 Mapeamento das Indústrias Alimentícias de Sergipe.....	30
4.2 Instituições de Ensino Superior do Estado de Sergipe	32
4.3 Correlação entre as Indústrias de Alimentos e as Instituições de Ensino Superior	34
4.4 Produções das Indústrias de Alimentos de Sergipe	38
4.5 Pesquisa de Campo na Rede G. Barbosa e Rede Bom Preço acerca da comercialização dos produtos sergipanos.....	48
4.6 Estudo quantitativo dos profissionais que são necessários em uma Indústria de Alimentos.....	55

4.7 Consulta do Registro de Marcas dos Produtos das Indústrias Alimentícias de Sergipe na Base de Dados do INPI.....	57
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	60
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	62

1. INTRODUÇÃO

De acordo com o IPEA, Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada, (2005), a indústria brasileira é uma das maiores e mais diversificadas dos países em desenvolvimento. A produção, exportação e mão de obra gerada pelo setor industrial são fatores determinantes para o desenvolvimento, economia e melhoria de vida da população brasileira. É importante ressaltar que a tecnologia é o fator predominante para que o setor industrial permaneça no mercado e sobreviva à dura competitividade. Essa é a atual realidade enfrentada pelos países desenvolvidos, que investem em tecnologia de ponta, buscando sempre inovação para se manterem líderes de mercado.

O Brasil está se abrindo cada vez mais para a implantação de tecnologia. Comparado há duas décadas, é perceptível a grande mudança que o país vem enfrentando nos últimos tempos. Em um determinado tempo, cerca de quarenta décadas atrás, o trabalho dentro das indústrias era desenvolvido por um grande número de funcionários com atividades mecânicas, repetitivas, devido aos equipamentos da época não suprir um grau de eficiência que é observado na contemporaneidade. Com a mudança no cenário mundial através da implementação de alta tecnologia e a importância de inovar, muitas mudanças bruscas aconteceram. Foi necessário se adequar ao novo paradigma mundial, ou simplesmente as indústrias que continuassem com os mesmos pensamentos, focando apenas no trabalho mecânico, arcaico, iriam desaparecer por sofrer um esmagamento das novas tendências ditadas pelo mercado.

O IPEA é um órgão participativo da elaboração das Diretrizes da Política Industrial, como na criação da Agência Brasileira de Desenvolvimento Industrial (ABDI) e do Conselho Nacional do Desenvolvimento Industrial (CNDI). Através de alguns dados fornecidos pelo IPEA, é possível conceituar o contexto da indústria brasileira.

A indústria de alimentos é uma das mais importantes no cenário brasileiro. De acordo com a discussão do Fórum Brasileiro da Indústria de Alimentos, (2013), Presidente da Associação Brasileira das Indústrias de Alimento (ABIA), o país é uma potência no ranking de alimentos e a economia dá sinais de otimismo. No Fórum Brasileiro de Indústrias de Alimentos, em 2013, ocorreram várias discussões acerca do assunto, divulgando dados relevantes de crescimento nos segmentos de agricultura e alimentos, observando o crescimento de 4% entre o período de 2011 para 2012, com um faturamento de R\$ 461 milhões.

De acordo com o Ministério da Agricultura¹, o Brasil disputará liderança na produção de alimentos com os Estados Unidos. A estimativa é que a safra de grãos deve crescer 23% até 2021 e a área de colheita será 95% maior que a atual. Enfim, diante do exposto percebe-se que o ramo alimentício está sendo promissor no país, contribuindo para o fortalecimento e equilíbrio da economia.

Diante da relevância do segmento da indústria alimentícia, se faz necessário constatar se o estado sergipano está progredindo economicamente por meio das indústrias de alimentos – de acordo com a proposta e incentivos gerados diante da Lei da Inovação Industrial, bem como procurar meios que visem ao progresso a partir dos estudos desenvolvidos na pesquisa. Além disso, também se faz necessário verificar, por meio de indicadores, a situação das indústrias de alimento em Sergipe com a finalidade de buscar melhorias e desenvolvimento do estado, visto que ele é o menor das entidades federativas. Através de levantamentos de informações fornecidas pelos sites das respectivas indústrias, será possível traçar o perfil e o nível de desenvolvimento em que se encontra o estado de Sergipe no setor supracitado.

¹ Disponível em:< www.brasil.gov.br>. Acesso em 18 de Fevereiro de 2015.

1.1 Objetivos

1.1.1 Objetivo Geral

- Verificar o avanço, o nível de inovação e desenvolvimento das indústrias de alimentos no Estado de Sergipe, através de indicadores e informações disponibilizadas pelas indústrias.

1.1.2 Objetivos Específicos

- Quantificar as informações disponibilizadas online (websites) das indústrias de alimentos do Estado de Sergipe;
- Identificar a distribuição das IES no Estado de Sergipe;
- Verificar se as IES estão colaborando no fornecimento de mão de obra qualificada para as indústrias alimentícias;
- Mapear as principais empresas e seus respectivos segmentos;
- Verificar as principais necessidades e dificuldades das Indústrias de Alimentos;
- Verificar a qualidade de mão de obra qualificada;

1.2 Justificativa:

Diante do mundo globalizado e da necessidade de sempre melhorar com a finalidade de facilitar o bem estar da sociedade, buscam-se novas ideias, ferramentas e propostas que venham sugerir novas possibilidades de desenvolvimento, a partir de um acréscimo de inovação, ampliando as tendências do mercado. Visando esse contexto, a pesquisa realizada tende a observar se o território sergipano está seguindo essa tendência do mundo globalizado, aberto a novos mecanismos inovadores. É perceptível o alto nível de desenvolvimento de diversos países, e essa tendência deve ser analisada com precisão na finalidade de se obter êxito e modelo a ser pensado.

Este estudo apresenta o perfil atual das indústrias de alimentos de Sergipe, através dos levantamentos extraídos das principais indústrias do estado, levando em consideração o número de produtos e linhas, como também a sua tendência em se manter sobrevivente no mercado, visto que o fator inovação conta muito para a permanência de uma indústria.

2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1. Evolução das Indústrias de Alimentos

A indústria de alimentos surgiu na Europa entre os séculos XIII e XX, em resposta aos problemas de abastecimento em consequência tanto da expansão demográfica, quanto da rápida industrialização e urbanização de suas propriedades (BARROS, 2008).

Segundo a Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação – ABIA², até 1808, produtos manufaturados eram proibidos de serem comercializados no Brasil. Somente após a independência é que as atividades relacionadas ao beneficiamento e moagem de cereais pelos laticínios e pelas bebidas iniciaram as atividades do processamento de alimentos. A partir daí surgiram às primeiras indústrias de óleo comestível extraído do algodão.

Ainda segundo a ABIA, foi somente no final do século XIX que as indústrias brasileiras ganharam força. A indústria alimentícia foi um dos principais setores responsáveis pelo primeiro surto industrial no Brasil, ocorrido nas últimas décadas do século XIX (BIRCHAL, 2006), tendo a cidade de São Paulo como precursora.

Inúmeras empresas brasileiras foram criadas nessa década e um número significativo de multinacionais nesse setor se instalou no país. A hegemonia das empresas privadas nacionais durou até 1960, a partir desta década, o capital externo passou a predominar, proporcionando a instalação de empresas multinacionais. Essas indústrias de alimentos provocaram um grande avanço tecnológico da indústria nacional nos últimos 40 anos, mantendo-se até a atualidade (BAZZO E PEREIRA, 2006).

Segundo Edmundo Klotz, Presidente da Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação – ABIA³, em 2014, o rendimento da indústria da alimentação atingiu R\$ 525,3 bilhões, respondendo por aproximadamente 9,5% do PIB nacional em função da forte interação com a agricultura, fonte de suas principais matérias primas. Entretanto, as altas taxas tributárias efetuadas nos alimentos aqui produzidos, caracterizam os alimentos brasileiros por possuírem uma das maiores taxas tributárias do mundo, podendo atingir até 35% em alguns casos.

² Disponível em: <www.abia.org.br/sodio>. Acesso em: 15 de fevereiro de 2015.

³ Disponível em: <www.abia.org.br/sodio>. Acesso em: 15 de fevereiro de 2015.

2.1.1 Evolução no consumo de alimentos industrializados

A alimentação é uma das principais determinantes da saúde e traduz as condições de vida de cada um (LOUREIRO, 2004). As atividades que envolvem transformação, distribuição e consumo de produtos alimentícios têm recebido grande destaque nos últimos anos (SANTOS, 2007). É importante ressaltar a qualidade e importância em produzir produtos que proporcionem uma vida saudável, contribuindo para o bem estar do indivíduo.

Os hábitos alimentares de uma população exercem efeitos importantes nas cadeias produtivas, sendo de grande relevância estudos que analisem as influências de determinados fatores sobre o comportamento do consumidor, bem como suas principais tendências (SANTOS, 2007).

A produção de alimentos sofre variações conforme as preferências do consumidor. Essas preferências são influenciadas por vários aspectos, tanto relacionados ao indivíduo quanto ao contexto social, cultural e econômico em que este está inserido (KOTLER, 2000).

Nas últimas décadas, foi possível observar mudanças nos hábitos alimentares em diversos países (FRANÇA, 2013). Enquanto no início das décadas de 60 e 70 o consumo de alimentos industrializados apresentava apenas uma ligeira tendência de aumento, nas décadas seguintes, esse consumo se intensificou (BARROS, 2008). O processo de transição nutricional brasileiro é caracterizado por mudanças sociais, econômicas, demográficas, tecnológicas e culturais que afetaram diretamente o estilo de vida e o perfil de saúde da população (SANTOS, 2013). Observa-se, nesse contexto, um novo hábito da sociedade em adquirir novos produtos, a partir da colaboração da tecnologia, mostrando um novo impacto social.

Em resposta ao ritmo acelerado em que vive a sociedade, mudanças nos hábitos individuais acabam influenciando na alimentação, tornando cada vez mais frequente a alimentação fora de casa (FANTINEL et al., 2011), e a preferência pela compra de alimentos em supermercados são fatores que favorecem a diversificação de gêneros e o consumo de alimentos industrializados (PINHEITO et al., 2004), pois adequa às necessidades físico-alimentícias do indivíduo àquelas de tempo disponível (FANTINEL et al., 2011).

Diante dessa tendência, a cultura do fast food se apresenta como uma realidade condizente com a mentalidade moderna global. A predileção pela quantidade, em detrimento da qualidade e do sabor, e a ausência de uma tradição local ligada à gastronomia, favorecem produtos de status que influenciam os hábitos de consumo da população, principalmente a jovem (FRANÇA, 2013).

Na contemporaneidade, observa-se uma grande diversificação nas linhas de produtos, preocupando-se com uma série de fatores: criatividade, design, qualidade, relevância e, até mesmo, a embalagem é um fator que ocasiona um diferencial para a sobrevivência do produto no mercado. Enfim, de certa forma a mudança no consumo de alimentos industrializados foi acontecendo com o avançar da tecnologia, influenciando nos hábitos alimentares da população.

2.2 A relevância da inovação para o desenvolvimento

É tema da pauta nacional a discussão em torno da diminuição das desigualdades regionais e do aumento da competitividade das empresas brasileiras com base em políticas públicas de Ciência, Tecnologia e Inovação.

No Brasil, essa força refletiu-se no esforço de unir a política tecnológica com as estratégias do Governo Federal, as quais dizem respeito ao desenvolvimento do meio industrial e aumento dos recursos públicos voltados para as atividades empresariais de inovação. Observa-se que, na primeira década deste milênio, a política tecnológica brasileira sofreu algumas mudanças significativas: foi criado um novo marco legal para apoiar a inovação e um conjunto de ferramentas para incentivar as empresas a adotar estratégias inovadoras.

Na linha temporal, o amadurecimento dessas políticas nacionais é evidente, especialmente com o marco regulatório estabelecido a partir da aprovação da Lei 10.973⁴(Lei da Inovação), de 02.12.2004, regulamentada pelo Decreto 5.563, de 11.10.2005.

Neste texto, sublinham-se noções fundamentais acerca do empreendedorismo e da inovação, pois são partes elementares no contexto da política de Ciência, Tecnologia e Inovação, C,T&I, do Governo brasileiro. A Lei 10.973 estabelece, no seu Art. 1º, medidas de incentivo à inovação e à pesquisa científica e tecnológica no âmbito produtivo, com vistas à capacitação tecnológica, ao alcance da autonomia tecnológica e ao desenvolvimento do sistema produtivo nacional e regional do país. Através desta lei, o setor industrial, empresarial, conta com o apoio do governo com a finalidade de obter um Brasil forte economicamente, visto que estes setores são de grande relevância para o progresso da nação.

A lei 10.973/04 está sendo benéfica por proporcionar, ocasionar a cooperação entre várias entidades públicas e privadas em prol da obtenção de desenvolvimento, através de pesquisas científicas, unindo as Instituições de Ensino Superior aos setores industriais. A lei

⁴ Disponível em: <www.planalto.gov.br>. Acesso em 20 de março de 2015.

ampara essa união, parceria com a finalidade de transformar o país em um grande polo educacional e profissional.

2.2.1 O empreendedorismo na inovação

Desde a Revolução Industrial, quando o poder de decisão estabeleceu-se nas mãos de quem detinha o capital, o mundo vem assistindo a substituição da mão de obra humana pelo trabalho mecanizado. Os séculos que se seguiram acompanharam a necessidade contínua do trabalhador de se capacitar e aprofundar conhecimentos em sua profissão, objetivando acompanhar o enorme avanço da tecnologia, da robótica e da informação.

Com o mundo vivendo na era do produtivismo, o que já está representando e representará cada vez mais, nos próximos anos, o diferencial competitivo das organizações é o conhecimento, tendendo este a ter preferência sobre os demais insumos. A inovação tecnológica passa a ser chave para o mercado e para a competição, tendo sua aquisição e apropriação um papel fundamental nos processos de produção:

O mundo da ciência faz parte desse processo de desenvolvimento tecnológico. Com as novas tecnologias, observa-se que o processo de inovação é cada vez mais denso de conhecimento científico. Os novos paradigmas tecnológicos utilizam intensivamente conhecimentos de natureza científica que se encontram muito próximos da fronteira do conhecimento. [...] Os países que dominam o conhecimento estão trabalhando com elevados índices de produtividade, o que equivale dizer com alto nível de renda, o que permite condições de vida para suas populações condizentes com o século XXI (STAUB, 2001.).

Deve-se considerar, atualmente, duas variáveis propulsoras de desenvolvimento das nações, que vão além da relação entre mão de obra barata, matéria-prima abundante e capital disponível, sendo sim a tecnologia e o empreendedorismo levados em maior conta.

De acordo com Schumpeter (1983), “empreendedorismo envolve qualquer forma de inovação que tenha uma relação com a prosperidade da empresa”. O empreendedor, segundo o autor, tanto pode ser uma pessoa que inicie sua própria empresa, como alguém que se encontre comprometido com a inovação numa empresa já constituída. O empreendedor seria, portanto, alguém que pratica a inovação de forma contínua e sistemática, buscando, de forma permanente, novos mercados, produtos, métodos de produção, criação de valores e hábitos de consumo (SCHUMPETER, 1983; DRUCKER, 2005). Neste cenário, é importante ressaltar a importância do empreendedorismo na sobrevivência dos negócios, num ambiente econômico em contínuas mudanças. Crises e oportunidades podem fazer parte.

Considere-se que o estágio de desenvolvimento econômico de um país ou região, nos dias atuais, pode ser avaliado em função de suas atividades na área de inovação e criação de empresas de base tecnológica. Nessa compreensão, é de se notar que o empreendedor de empresas de base tecnológica é um inovador que apresenta o desenvolvimento de uma tecnologia inédita ou incremental.

Uma definição para empreendedor de empresas de base tecnológica, dentre muitas que se pode enunciar, é aquela que o considera uma pessoa que se predispõe a iniciar qualquer tipo de empreendimento econômico e correr o risco inerente à atividade empresarial, enfrentando, muitas vezes, um ambiente hostil às suas pretensões (LEITE, 2000).

Nessa direção, empresa de base tecnológica é aquela que focaliza sua estratégia competitiva na inovação, tendo no lançamento de novos produtos ou serviços no mercado. As empresas de base tecnológica fundamentam-se na inovação, requer mão de obra altamente qualificada, plantas de pequena escala e próximas da fonte da tecnologia, equipamentos genéricos, controle empreendedor etc.

As características das empresas de base tecnológica diferem das empresas de base tradicional (EMRICH & BAÊTA, 2000) e apresentam particularidades que dificultam o processo de criação.

O Empreendedorismo tecnológico caracteriza-se por um empreendedor mais bem qualificado (em termos de formação, mas não necessariamente de experiência profissional), pela presença de equipes empreendedoras e pela necessidade maior de recursos para bancar o desenvolvimento e constante atualização tecnológica dos produtos e serviços (BORGES-JR., BERNASCONI e FILION, 2003 *apud* BAÊTA, 2004).

Assim é que, é essencial a participação dos governos no estímulo à criação e ao crescimento dessas empresas. Nesse contexto, se insere o conceito da Tríplice Hélice⁵ da Inovação, onde governos, empresa e academia interagem, produzindo e disseminando conhecimento, em prol do desenvolvimento econômico através da inovação, desde a fase pós-industrial (ETZKOWITZ; LEYDESDORFF, 1998). O eixo acadêmico, por exemplo, como vetor de fortalecimento da inovação, através, principalmente, da criação e proteção de bens de Propriedade Intelectual, transmitindo ao setor produtivo (por transferência de tecnologia ou spin-off acadêmico), ganhou importância tal no desenvolvimento econômico que se transformou em fonte de concorrência regional e internacional (ETZKOWITZ; LEYDESDORFF, 2000).

⁵ Preferiu-se adotar o conceito já consolidado de Hélice Tripla da Inovação. No entanto, há algumas correntes que discutem a quarta e até a quintupla hélice.

Pode-se perceber que o papel do empreendedor está, acima de tudo, evidenciado na assunção de riscos, em defesa de uma ideia inovadora que, executada enquanto novo produto ou reorganização dos fatores de produção torna-se mola propulsora da expansão econômica. Porém, há uma discrepância no entendimento de empreendedorismo quando analisado sob a ótica da necessidade e da oportunidade.

Quando, no país, há falta de políticas de emprego e geração de renda, observa-se um exponencial número de empreendedores por necessidade, o que desvincula o negócio de um ideal de qualidade. Já quando é lançado no mercado um novo produto, processo ou serviço inovador, identifica-se um empreendedorismo por oportunidade. Neste caso, as instituições de ensino e pesquisa, por estarem diretamente relacionadas à capacitação e pesquisa experimental, são responsáveis diretas pelo fomento ao empreendedorismo por oportunidade. No Brasil, procura-se manter em níveis satisfatórios a taxa de empreendedorismo por oportunidade que, em grau comparativo, seria conjugar empreendedor com o momento e o fomento certo para iniciar seu negócio.

2.2.2 O valor da inovação

Alguns efeitos são percebidos nas empresas inovadoras, como saber lidar com o erro, ter uma política de reconhecimento e investir em capacitação e gestão do conhecimento. Na maioria das vezes, a inovação é tida como algo preso apenas a aspectos tecnológicos e, em outras, está mais vinculado à vontade de mudar. Inovação está direcionada a originar dinheiro novo, que quebre o modelo tradicional de empresa. A inovação que não produz dinheiro é vista apenas como novidade, não assumindo importância em se falando de negócios.

Conforme o Manual de Oslo, principal fonte internacional de diretrizes para coleta e uso de dados sobre atividades inovadoras da indústria, in verbis:

As inovações de produto podem utilizar novos conhecimentos ou tecnologias, ou podem basear-se em novos usos ou combinações para conhecimentos ou tecnologias existentes. O termo “produto” abrange tanto bens como serviços. As inovações de produto incluem a introdução de novos bens e serviços, e melhoramentos significativos nas características funcionais ou de uso dos bens e serviços existentes. (OCDE, 2005)

Foi estabelecida, na Lei nº 11.196, de 21 de novembro 2005, Art. 17, a seguinte caracterização de inovação:

§ 1º Considera-se inovação tecnológica a concepção de novo produto ou processo de fabricação, bem como a agregação de novas funcionalidades ou características ao produto ou processo que implique melhorias incrementais e efetivo ganho de qualidade ou produtividade, resultando maior competitividade no mercado (BRASIL, 2005).

Nesse aspecto, as invenções são economicamente irrelevantes até serem transformadas pelos empreendedores, que buscam lucrar e ter um padrão de competitividade vigente, em inovações tecnológicas na forma de novos produtos, técnicas, processos produtivos e serviços incorporados à estrutura econômica, ou seja, uma inovação radical ou melhorias e aperfeiçoamento dos existentes, isto é, uma inovação incremental.

O poder de monopólio no mercado é fundamental para que os empresários continuem inovando e para que as grandes firmas passem a ser cruciais para o progresso da tecnologia e da inovação, em razão de possuírem os recursos indispensáveis para empreender diferentes atividades tecnológicas impulsionadas pelo mercado competitivo. Tal competição mostra o perfil de firmas rivalizando pela capacidade de inovar e alcançar lucros extraordinários, que persistirão até o surgimento de outra inovação.

A propriedade da inovação atribui o poder de monopólio que certifica altos lucros e retorno ao investimento – um monopólio temporário prolongado por direitos de propriedade intelectual – até o surgimento de outra inovação.

No entanto, para o empresário brasileiro tem sido difícil acompanhar, *pari pasu*, as inovações tecnológicas mundiais (SBRAGIA, 2006). Além da escassez de capital e da prevalecente cultura não inovadora, ainda sobram juros elevados e burocracia. “Com isso, a presença, e em alguns casos a liderança, de empresa brasileira em certos mercados é explicável muito mais pela questão de custos do que por uma atitude inovadora” (SBRAGIA, 2006).

2.3 Gestão e Interesse da Propriedade Intelectual

Aumentar a competitividade da empresa e obter vantagens estratégicas diante do mercado, eis duas consequências da gestão bem sucedida da Propriedade Intelectual na empresa. Não se trata apenas de proteger os ativos intangíveis da empresa, mas ter condição

de negociá-los, transformá-los em fonte de receita, através do uso e/ou da transferência da PI na empresa.

Um conceito de gestão da PI dá conta de que é a tomada de decisões, planejamento, organização, controle e liderança, inovação e cultivo do conhecimento. O modelo de gestão estratégica dos ativos de PI cunhado por Mattioli & Toma (2009) baseia-se em seis pilares:

- 1) avaliação de novos conhecimentos;
- 2) gestão de portfólio de Propriedade Intelectual;
- 3) disseminação da cultura Propriedade Intelectual
- 4) estruturação do departamento jurídico;
- 5) gestão de redes;
- 6) estabelecimento de práticas de inteligência tecnológica.

Assim sendo, analisa-se cada elemento à luz da explicação dos autores. No que se refere ao primeiro item, “a avaliação dos novos conhecimentos”, esta pode ser estruturada em sete frentes de ação:

1. A avaliação da nova ideia deve procurar identificar suas aplicações e os riscos envolvidos no seu desenvolvimento;
2. Análise do seu alinhamento com os objetivos da empresa e seu potencial de gerar valor;
3. Realização de buscas de anterioridade e verificação de possibilidade de infringir direitos proprietários de terceiros (restrição de direitos);
4. Definição do melhor modelo de negócio para sua exploração;
5. Avaliação da facilidade com que concorrentes podem imitar ou copiar;
6. Identificação dos fatores que permitem o estabelecimento de um melhor posicionamento da empresa para garantir a estratégia de geração de valor.

É possível que pequenas empresas intensivas em conhecimento busquem atingir primeiro o mercado, ao invés de proteger suas inovações, optando por proteções informais por força da escassez de recursos.

Quanto ao segundo elemento, “a gestão do portfólio”, devem ser estabelecidas rotinas quanto à manutenção da PI da empresa, abrangendo a provisão de taxas e anuidades e atualização dos conhecimentos da empresa. No terceiro ponto, a “disseminação de cultura da Propriedade Intelectual”, pode ser estimulada por meio de palestras, capacitação de pessoas-chaves e estabelecimento de recompensas (MATTIOLI & TOMA, 2009).

O elemento do quarto ponto, “implementação de uma área jurídica”, preleciona que deve haver um setor especializado em PI (demandas administrativas e judiciais) que atue, especificamente, com a gestão de ativos de PI, principalmente, no que tange à gestão contratual. O quinto pilar, “estabelecimento de redes” é fundamental para todas as empresas e deve fazer parte de toda gestão estratégica (MATTIOLI & TOMA, 2009).

O “estabelecimento de práticas de inteligência tecnológica” consiste na rotina de coleta de informação tecnológica nos instrumentos de patente. Esta ação é fundamental para aquisição de conhecimento, mas, principalmente, para o monitoramento tecnológico de concorrentes (BUAINAIN et al., 2004; MATTIOLI & TOMA, 2009).

2.4 Perfil da produção alimentícia no Estado de Sergipe

Sergipe é um estado em que pode ser observada uma grande concentração de indústrias no seguimento de alimentos e bebidas. Observa-se também uma variedade de produtos, fator que facilita a sobrevivência da indústria e o que ocasiona o seu desenvolvimento. Algumas indústrias se destacam e são conhecidas no exterior pela qualidade e capacidade de exportar seus produtos, de acordo com as informações disponibilizadas pelas próprias indústrias citadas. Dentre elas, destacam-se: Maratá – genuinamente sergipana, Tropfruit, Ambev e Duas Rodas.

Segundo as informações disponibilizadas no Contexto online UFS⁶, website criada pelos alunos do curso de Jornalismo da Universidade Federal de Sergipe, com a orientação dos professores, informa que o número de indústrias instaladas em Sergipe tem aumentado gradativamente, não só na capital, mas principalmente no interior. Esse aumento pode ser justificado pela intensificação nos últimos anos das políticas de incentivos fiscais, por parte do governo do estado, através da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Econômico e da Ciência e Tecnologia (SEDETEC). Em entrevista, o economista da Federação das Indústrias de Sergipe (FIES), Rodrigo Rocha, em 2014, afirma que o programa de desenvolvimento industrial de Sergipe proporciona diversos benefícios às indústrias. “O estado de Sergipe possui um programa chamado Programa Sergipano de Desenvolvimento Industrial, o PSDI, que busca estimular a economia atraindo novos negócios através de concessão de incentivos. Com o programa, qualquer empreendimento industrial pode ser beneficiado com apoio fiscal, locacional ou de infraestrutura”.

Diante das informações do economista, observa-se o incentivo do governo, através de políticas que facilitam a abertura de indústrias no Estado de Sergipe, como também apoio para sua sobrevivência, visto que o mercado está, a cada segundo, mais competitivo. Rodrigo Rocha salienta que a maior parte das empresas industriais se encontra nos seguintes segmentos, por ordem decrescente: Construção Civil (1.355), Alimentos e bebidas (531),

⁶ Disponível em: <http://contextoufs.com.br/?p=1539>. Acesso em 12 Fev. 2016.

Indústria Têxtil (366) e Produção de Mineral não metálico (270). Já os setores industriais que mais empregam em Sergipe são: a Construção Civil, a indústria de Alimentos e Bebidas, a Indústria química, Indústria Têxtil e o segmento de Produção de Mineral não metálico.

No final da matéria, foi exposto um mapa contendo as cinco indústrias que mais influenciam no desenvolvimento do Estado. Dentre elas, duas são do seguimento de alimentos: FABISE e SABE ALIMENTOS. A Sabe Alimentos fica localizada no município de Muribeca e produz produtos derivados do leite, com uma faixa de 301 funcionários. Já a Fabise foi criada em 1965 e possui mais de 20 produtos distribuídos, com aproximadamente 250 funcionários.

3 MATERIAIS E MÉTODOS

3.1 Classificação da Pesquisa

Uma pesquisa serve como elemento de maior relevância para o desenvolvimento de teorias, estudos que ajudam a entender determinado fato ou assunto, na pretensão de obter respostas, soluções que possibilitem melhorias ou um determinado avanço. Gil (2006) define a pesquisa como um procedimento racional e sistemático que tem como objetivo responder aos problemas que são propostos. Segundo o autor, a pesquisa é requerida quando não se dispõe de informação suficiente para responder ao problema, ou quando a informação disponível se encontra em tal estado de desordem que não possa ser adequadamente relacionada ao problema.

Para Vergara (2008), as pesquisas são classificadas, basicamente, através de dois critérios: quanto aos fins e quanto aos meios. Quanto aos fins, esta pesquisa é enquadrada sob a forma de pesquisa descritiva, para uma melhor abordagem do tema. De acordo com a concepção de Gil (2006), as pesquisas descritivas têm como objetivo primordial a descrição das características de determinada população ou fenômeno, ou então, o estabelecimento de relações entre variáveis. Durante o desenvolvimento da pesquisa foi observado e descrito o perfil das indústrias alimentícias do Estado de Sergipe, analisando nível de produção, qualificação profissional, número de profissionais trabalhando nas indústrias, consulta à regularidade ao pedido de registro de marca e outros fatores determinantes.

Quanto aos meios, a pesquisa se enquadra sob as categorias de pesquisa bibliográfica que, de acordo com Vergara (2008) “é o estudo sistematizado com base em material publicado em livros, jornais e redes eletrônicas, isto é, material acessível ao público em geral.” Assim, foi feita uma revisão sistemática da literatura disponível, ou seja, fontes primárias de informação como livros, artigos, teses, dissertações, monografias, entre outros referentes ao tema. Foi realizada uma discussão de vários teóricos acerca da evolução das indústrias de alimentos, a importância da prática do empreendedorismo e inovação dentro da empresa e do setor industrial, como também a necessidade da Gestão da Propriedade Intelectual para proteção das inovações, produtos e vantagens na competitividade no mercado.

Nesta seção 3, serão expostas as questões referentes à metodologia aplicada à pesquisa e que embasaram as discussões sobre a relevância da produção das indústrias alimentícias sergipanas e sua contribuição para o desenvolvimento do Estado de Sergipe. Esta pesquisa se propõe a analisar a importância do setor industrial no Seguimento de Alimentos e

Bebidas, levando em consideração as regiões que concentram os polos industriais e seu impacto no território local.

A primeira etapa para a elaboração desta pesquisa foi efetuada através de um levantamento bibliográfico que serviu de embasamento teórico para a discussão da proposta. Nesse sentido, houve revisão de literaturas sobre a situação das indústrias de Alimentos no cenário nacional, abordadas tanto na seção 1, Introdução, quanto na seção 2, Fundamentação teórica. A revisão de literatura tratou de observar a evolução das Indústrias Alimentícias no Brasil, e analisar como ocorreu o aumento do consumo de produtos industrializados, fator que culminou o progresso das indústrias do seguimento de alimentos.

Após a contextualização situacional das indústrias do seguimento de alimentos e bebidas, foi realizada uma discussão teórica acerca da importância do empreendedorismo e da inovação para o fortalecimento e desenvolvimento das indústrias. As discussões norteiam a responsabilidade do profissional que adotam práticas empreendedoras e inovadoras, fatores essenciais para sobrevivência e sucesso nos negócios. Na sequência, houve uma discussão teórica a respeito da relevância da Gestão da Propriedade Intelectual para a empresa, analisando os benefícios que se tem ao proteger suas inovações e suas consequências positivas no mercado em consequência desta proteção.

Finalizando a Fundamentação teórica da pesquisa, após as discussões a respeito da situação das indústrias alimentícias no cenário nacional é abordado o perfil da produção alimentícia no Estado de Sergipe. A partir deste momento é traçado de forma abrangente a situação das Indústrias de Alimentos do Estado de Sergipe, através de uma entrevista concedida pelo Economista Rodrigo Rocha da Federação das Indústrias de Sergipe no ano de 2014, disponibilizada no website Contexto online UFS.

Na seção 4, Resultados e Discussões, são apresentados os resultados obtidos através das informações disponibilizadas online pelas próprias indústrias pesquisadas, no website de cada indústria. Primeiramente foi realizado o mapeamento das Indústrias de Alimentos do Estado de Sergipe, com base nas buscas na internet e informações disponibilizadas pela Codise, Companhia de Desenvolvimento Econômico de Sergipe. Neste mapa são apresentadas as indústrias alimentícias em suas respectivas localidades. Em seguida foi realizado o mapeamento das Instituições de Ensino Superior no Estado de Sergipe com base nas informações online das instituições, como também ao website do e-MEC que disponibilizam informações das instituições que são cadastradas pelo MEC. Na sequência foi realizado um mapeamento mostrando a correlação entre as Indústrias de Alimentos e as Instituições de Ensino Superior em Sergipe, a partir dos resultados citados anteriormente com

a finalidade de verificar a contribuição e parceria entre ambos. Diante disso, foi realizado também um quadro referente às Instituições de Ensino Superior, contendo a localidade, quantidade de cursos e cursos ligados ao seguimento de alimentos no objetivo de verificar o índice de cursos correlatos à área de alimentos para atuarem nos polos industriais. As informações foram coletadas a partir dos websites das instituições.

No item 4.4 da seção 4, Resultados e Discussões, foi realizado um estudo quantitativo da produção das Indústrias Alimentícias e de Bebidas do Estado de Sergipe. Os resultados revelaram informações sobre 17 indústrias pesquisadas: Betânia, Entre Rios, Fabise, Gellito's, Imperial, Indaiá, Karol Massas, Lev, Mabel, Maratá, Natville, Pomar, Sabe, Sarandi, Serigy, Sumo e Tropfruit. Foi realizado um estudo quantitativo do número de produtos destas indústrias, dividindo em duas categorias: produtos líquidos e produtos sólidos. A fonte de pesquisa para este estudo foi com base nas informações nos websites das indústrias, a partir das informações disponibilizadas online referente à produção de cada indústria. Em seguida foi feito o levantamento sobre os materiais que são utilizados nas embalagens tanto dos produtos líquidos, quanto dos produtos sólidos. A classificação do produto quanto a líquido e sólido foi com base na observação dos próprios produtos e informações disponibilizadas na embalagem dos produtos e nas informações sobre os produtos disponibilizadas online.

Sobre as 17 indústrias pesquisadas, foi feito um levantamento quantitativo referente aos produtos que usam aditivos ou não na composição dos seus produtos. O percentual estabelecido foi possível a partir da observação da composição descrita nas embalagens dos produtos e nas informações disponibilizadas online. O item 4.4 encerra com uma pesquisa de campo realizada na Rede G. Barbosa e na Rede Bom Preço. A pesquisa ocorreu no Supermercado G. Barbosa, situado na cidade de Estância, região Sul do Estado de Sergipe; No Hiper G. Barbosa Jardins, localizado no município de Aracaju e por último no Hiper Bom Preço Jardins, situado em Aracaju, capital do Estado de Sergipe. O objetivo da pesquisa de campo foi observar o quantitativo de produtos sergipanos comercializados dentro do Estado de Sergipe, utilizando como amostra as duas redes comerciais.

Na sequência da seção 4, Resultados e Discussões, foi realizado um estudo quantitativo dos profissionais que atuam nas indústrias do seguimento de alimentos e bebidas. Através dos dados da FIRJAN, Federação das Indústrias do Rio de Janeiro, foram levantados os dados referentes ao número de profissionais da área de Engenharia de Alimentos e afins, Engenharia de Produção, Qualidade, Segurança e afins e por fim Engenharia Química e afins. A FIRJAN realiza constantes pesquisas em todo Brasil a respeito das atividades industriais de

variados seguimentos e é uma instituição excelente em termos de consultoria empresarial e industrial. A pesquisa analisou as cidades que mais concentram polos indústrias no seguimento de alimentos e bebidas em Sergipe: Aracaju, Boquim, Estância, Itaporanga, Lagarto, Muribeca, Nossa Senhora da Glória, Nossa Senhora do Socorro e São Cristóvão. A partir destas informações foi realizado o percentual dos profissionais das áreas de Engenharia pesquisadas.

Por fim, foi realizada uma consulta do registro de marcas dos produtos das indústrias pesquisadas e citadas ao decorrer da pesquisa na Base de dados do INPI, Instituto Nacional da Propriedade Industrial. A partir desta consulta é possível observar a regularidade do pedido de registro de marcas, obtendo proteção por parte das indústrias. A pesquisa foi realizada através do CNPJ disponibilizado pelo cadastro industrial pela Federação das Indústrias de Sergipe, referente ao último cadastro no ano de 2012. Houve a tentativa de fazer o mesmo levantamento referente à busca de patentes, porém nenhum resultado foi encontrado pelo CNPJ das indústrias pesquisadas.

Enfim, a pesquisa teve como objetivo verificar o nível de inovação e desenvolvimento das indústrias alimentícias, através dos resultados encontrados e discutidos na pesquisa, observando as dificuldades, qualidade de mão de obra, nível de produção, parceria com as Instituições de Ensino Superior, na finalidade de traçar o diagnóstico sobre o perfil das Indústrias de Alimentos e seu impacto para o desenvolvimento do Estado de Sergipe.

4 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Para atender aos objetivos propostos, aborda-se, adiante, a caracterização da pesquisa realizada a partir dos dados disponibilizados (online), os quais compuseram a amostra do universo da pesquisa, aspectos sobre os produtos e/ou serviços e estratégias.

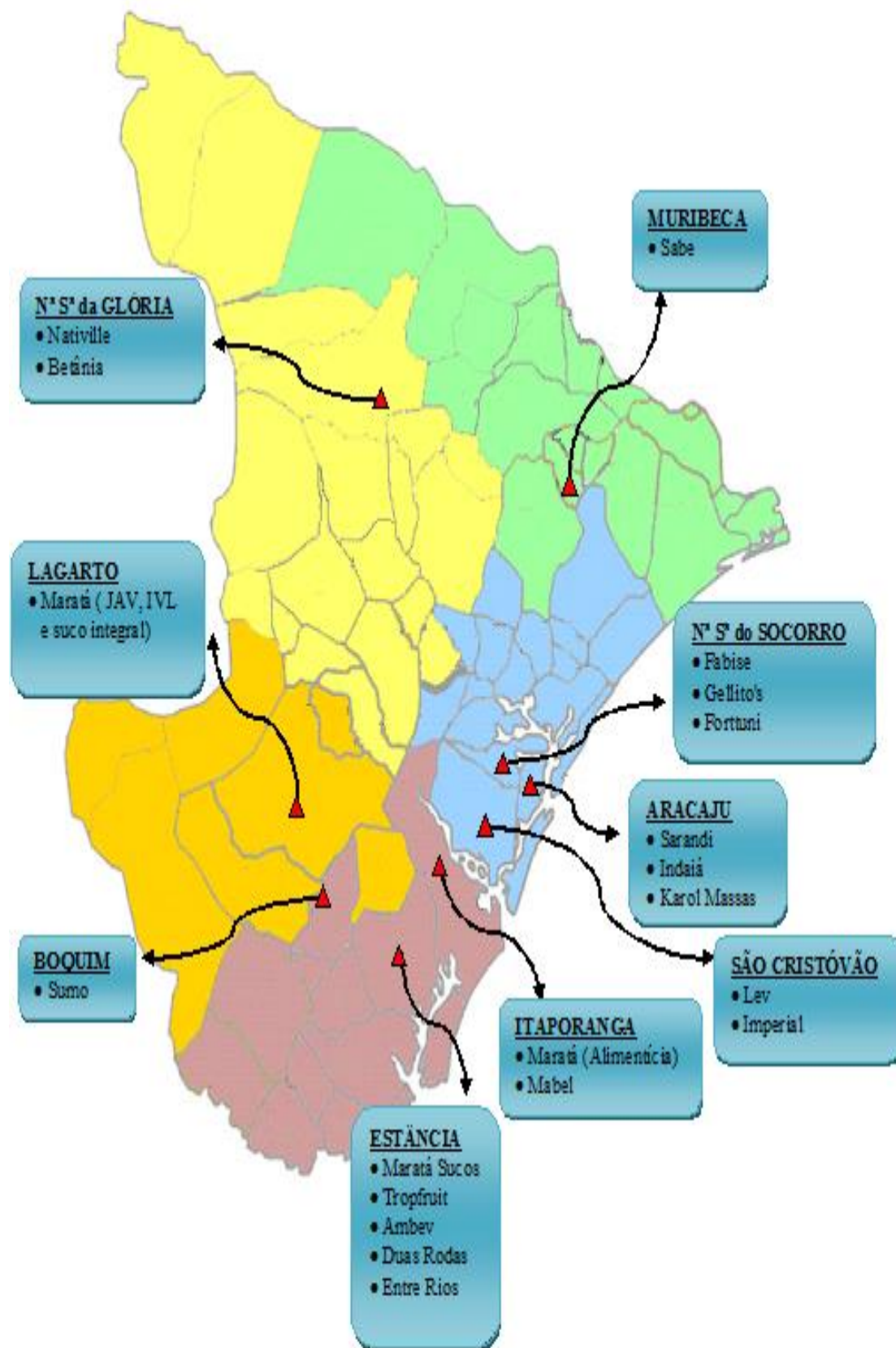
Nesta seção 4 são apresentados e analisados os dados coletados, oriundos de informações encontradas no website das indústrias, instituições educacionais etc.

4.1 Mapeamento das Indústrias Alimentícias de Sergipe

A Figura 1 é referente à distribuição das Indústrias de Alimentos no território Sergipano, organizadas conforme a sua localidade por região. A indústria Sabe é a única na região do Baixo São Francisco, situada exatamente na cidade de Muribeca. No Alto Sertão, concentram-se duas indústrias: Betânia e Natville. No Centro Sul, na cidade de Lagarto, encontra-se a indústria Maratá. Na região Sul, concentra-se a Indústria Sumo, situada na cidade de Boquim. A Ambev, Duas Rodas, Entre Rios, Maratá sucos e Topfuit, estão situadas no município de Estância, e a Mabel e Maratá, situadas na cidade de Itaporanga. Na Grande Aracaju, encontram-se as indústrias Sarandi, Indaiá e Karol Massas, situadas no município de Aracaju. A Lev e a Imperial, estão situadas em São Cristóvão e a Fabise, Forttuni e Gelitto's situam-se na cidade de Nossa Senhora do Socorro.

As indústrias relatadas são as que mais se destacam no estado e as que possuem informações relatadas em suas páginas na internet, onde foi possível extrair informações relevantes, tais como: produtos e linhas de cada indústria. Percebe-se que, na região da grande Aracaju, concentra-se o maior número de indústrias no segmento de alimentos e bebidas, disputando o páreo com a região Sul que também tem uma grande concentração de polos industriais.

Figura 1: Localização das indústrias de alimentos no Estado de Sergipe.



Fonte: Elaborado pelo autor a partir das informações disponibilizadas nos websites das indústrias, 2015.

4.2 Instituições de Ensino Superior do Estado de Sergipe

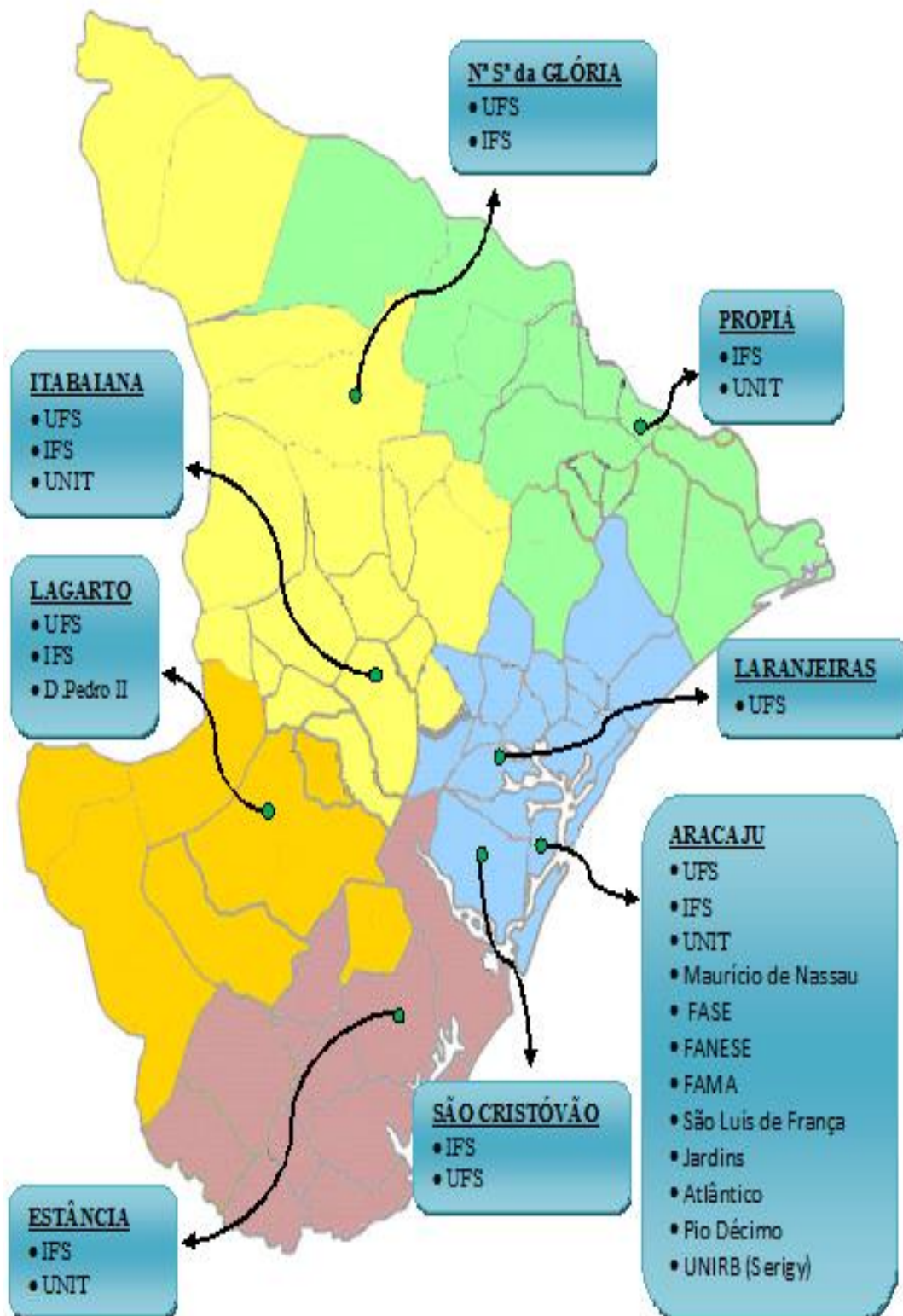
Depois do levantamento das Indústrias, foi realizada uma busca sobre as Instituições de Ensino no Estado de Sergipe com o intuito de observar a quantidade de instituições de nível superior. Em alguns momentos são citados cursos de nível técnico⁷. Os dados encontrados são significativos, principalmente na questão da formação profissional e tecnológica dos cidadãos sergipanos, visto que é primordial para a qualidade e o desenvolvimento de qualquer setor industrial contar com profissionais qualificados, trazendo o conhecimento especializado para as indústrias locais.

A Figura 2 apresenta as Instituições de Ensino correlacionadas as suas respectivas regiões do Estado de Sergipe. Na região do Baixo São Francisco, na cidade de Propriá, tem o Instituto Federal de Sergipe e a Universidade Tiradentes. No Alto Sertão, município de Nossa Senhora da Glória, tem o Instituto Federal de Sergipe e a Universidade Federal de Sergipe.

No Agreste Central, na cidade de Itabaiana, concentram-se o Instituto Federal de Sergipe, a Universidade Federal de Sergipe e a Universidade Tiradentes. No Centro Sul, no município de Lagarto, tem a presença do Instituto Federal de Sergipe e a Universidade Federal de Sergipe. Na região Sul, o município de Estância conta com o Campus da Universidade Tiradentes e também do Instituto Federal de Sergipe. Na Grande Aracaju é que se concentra o maior número de instituições de ensino. Na cidade de Laranjeiras tem a Universidade Federal de Sergipe; no município de Aracaju tem a presença do Instituto Federal de Sergipe, Universidade Federal de Sergipe, Universidade Tiradentes, Universidade Maurício de Nassau, Faculdade de Sergipe, FASE, FANESE, FAMA, Faculdade São Luís de França, Faculdade Jardins, Faculdade Atlântico, Faculdade Pio X e a UNIRB (SERIGY). Em São Cristóvão, tem o Instituto Federal de Sergipe e a Universidade Federal de Sergipe.

⁷ Vale ressaltar que, na pesquisa, o foco das informações a respeito das instituições é no Ensino Superior. No entanto, pelo fato de o Instituto Federal de Sergipe oferecer cursos técnicos na área alimentar, cita-se o ensino tecnológico neste capítulo.

Figura 2: Distribuição das Instituições de Ensino do Estado de Sergipe



Fonte: Elaborado pelo autor a partir das informações disponibilizadas nos websites das Instituições de Ensino, 2015

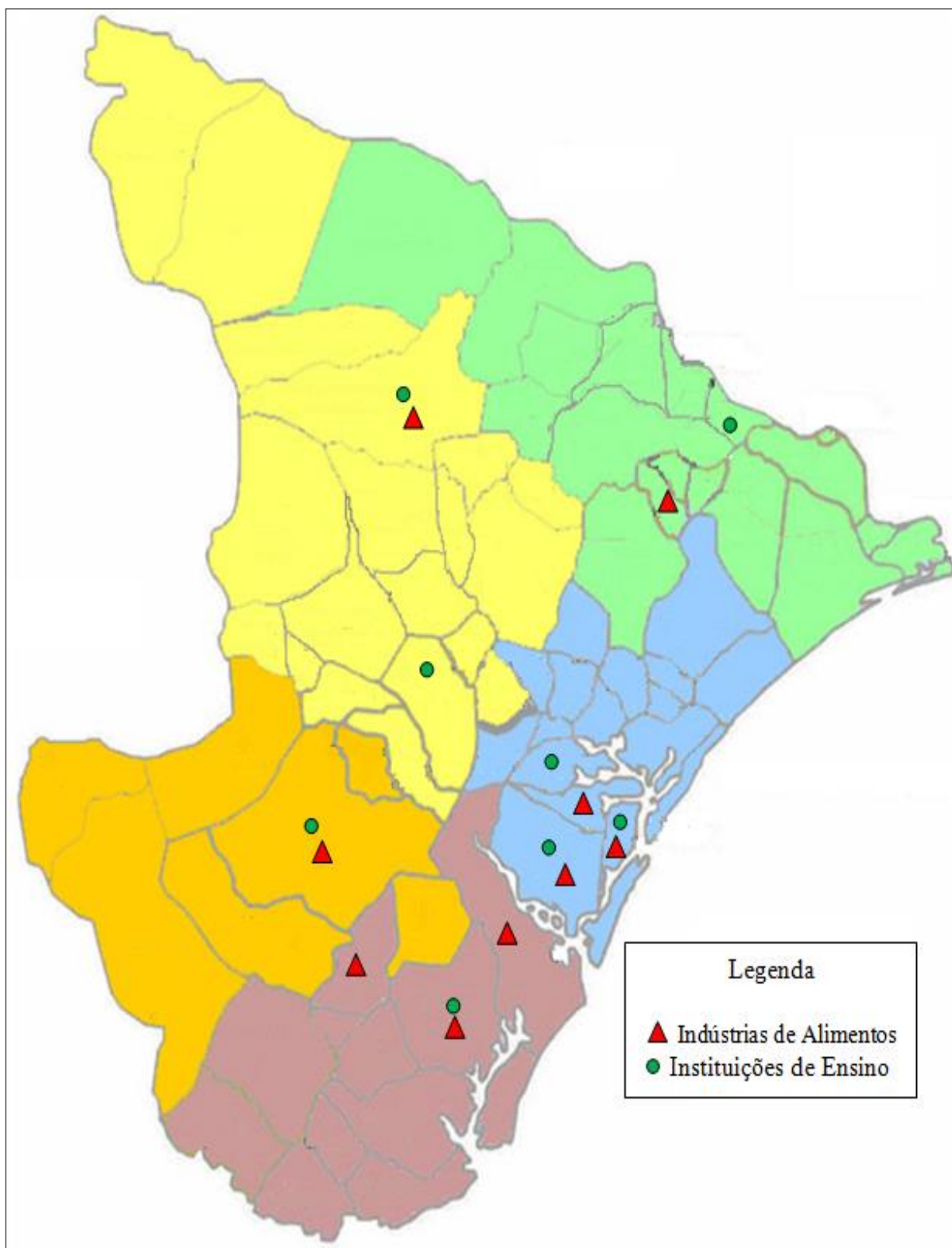
4.3 Correlação entre as Indústrias de Alimentos e as Instituições de Ensino Superior

Após o levantamento das Indústrias de Alimentos e Bebidas, como também das Instituições de Ensino, surgiu a preocupação em saber se existe uma relação estreita entre ambas, com o objetivo de observar o nível de aproximação entre a indústria e a instituição educacional, analisando a correlação, o cruzamento. É perceptível uma grande concentração de Campus Institucionais nas regiões onde se concentram os polos industriais.

Na região do Baixo São Francisco, a Indústria Sabe Alimentos, do município de Muribeca, está localizada próxima ao Campus do IFS da cidade de Propriá. As Indústrias Natville e Betânia estão situadas no município de Nossa Senhora da Glória, onde tem a instalação do Campus do IFS e do Campus da UFS, região caracterizada como Alto Sertão. Na cidade de Itabaiana foram encontradas três Instituições de Ensino: IFS, UFS e UNIT, mas nenhuma indústria no segmento de alimentos. Na região Centro Sul, o município de Lagarto conta com a instalação da Indústria Maratá e o Campus do IFS e da UFS. Na região Sul, o município de Estância tem as indústrias Ambev, Duas Rodas, Maratá, Topfruit e Entre Rios, e conta com o Campus da UNIT e do IFS, enquanto no município de Boquim há a Indústria Sumo sem a presença de nenhum Campus institucional. Na cidade de Itaporanga tem a Indústria Mabel e Maratá e nenhum Campus Institucional. Na Grande Aracaju, o município de Aracaju tem a Sarandi, Karol Massas e Indaiá com um grande número de Instituições de Ensino: Instituto Federal de Sergipe, Universidade Federal de Sergipe, Universidade Tiradentes, Universidade Maurício de Nassau, Faculdade de Sergipe, FASE, FANESE, FAMA, Faculdade São Luís de França, Faculdade Jardins, Faculdade Atlântico, Faculdade Pio X e a UNIRB (SERIGY); No município de São Cristóvão estão localizadas as Indústrias de Bebidas Lev e Imperial com a presença do campus do IFS e da UFS; Na cidade de Laranjeiras tem apenas o Campus da UFS; Na cidade de Nossa Senhora do Socorro tem as indústrias Fabise, Fortuni e Gelittos e nenhum Campus Institucional;

Diante da correlação realizada percebe-se uma grande concentração de polos institucionais próximos das indústrias no território sergipano. Foi observado que algumas cidades ainda não possuem nenhuma Instituição de Ensino, porém sempre há algum campus Institucional em regiões próximas, que de certa forma também serve de auxílio para fornecer mão de obra qualificada. A Figura 3 apresenta a correlação entre as Indústrias de Alimentos e as Instituições de Ensino Superior de Sergipe

Figura 3: Correlação entre Indústrias de Alimentos e Instituições de Ensino Superior em Sergipe.



Fonte: Elaborado pelo autor a partir das informações disponibilizadas nos websites das Instituições de Ensino, 2015.

Os Institutos educacionais apresentam um precioso papel diante da sociedade, no contexto social, político, profissional, enfim sua contribuição e seu efeito causam um grande impacto positivo na sociedade como um todo. É preciso uma relação estreita entre a Instituição de Ensino e a indústria, pois uma das finalidades do ensino é direcionar bons profissionais qualificados para que possam contribuir e oferecer um bom serviço na prática. Diante desse fato, notou-se a importância em realizar um levantamento das entidades educadoras com a perspectiva de observar se existem cursos no Estado de Sergipe correlatos à área de alimentos, que em consequência dessa oferta promova mão de obra qualificada, com o conhecimento científico, tecnológico, capaz de colocar em prática no seu setor de trabalho.

O Quadro 1 apresenta as Instituições de Ensino no estado de Sergipe, tanto de nível técnico, quanto de nível superior. Para melhor detalhamento, foram mencionados os cursos que, de certa forma, estão ligados à área de alimentos ou a qualquer setor industrial correlato. Entre as Instituições que mais apresentam correlação destacam-se: Universidade Federal de Sergipe, Instituto Federal de Sergipe, Universidade Tiradentes, Maurício de Nassau, FASE, FANESE e FASER.

Quadro 1: Cursos de Nível Técnico e Superior no Estado de Sergipe.

Quantidade de cursos das IES - presencial			
IES – Polo		Quantidade	Cursos ligados à indústria de Alimentos
UFS	Itabaiana	10	
	Lagarto	8	
	Laranjeiras	5	
	Nª Sr.ª da Glória	4	Agroindústria e Eng. Agrônômica
	São Cristóvão	61	Engenharias (Materiais, Agrônômica, Produção, Alimentos, Química) e Química Industrial
IFS	Aracaju	15	Téc. em Alimentos
	Estância	3	
	Itabaiana	3	
	Lagarto	8	
	Nª Srª da Glória	3	Téc. em Alimentos e Téc. em Laticínios
	Propriá	1	
	São Cristóvão	5	Téc. em Agroindústria
UNIT	Aracaju	37	Engenharia de Produção
	Estância	3	
	Itabaiana	2	
	Propriá	2	
Maurício de Nassau		2	
Faculdade Dom Pedro II		15	Engenharia de Produção
FASE		35	Comércio Exterior (Graduação Tecnológica)
FANESE		12	Engenharia de Produção
FASER/ FACAR		19	Eng de Produção e Comércio Exterior (Graduação Tecnológica)
FAMA		3	
Faculdade São Luís de França		7	
Faculdade Jardins		2	
Faculdade Atlântico		2	
Pio Décimo		9	
UNIRB (Faculdade Serigy)		12	

Fonte: Elaborado pelo autor a partir das informações disponibilizadas nos websites das Instituições de Ensino, 2015.

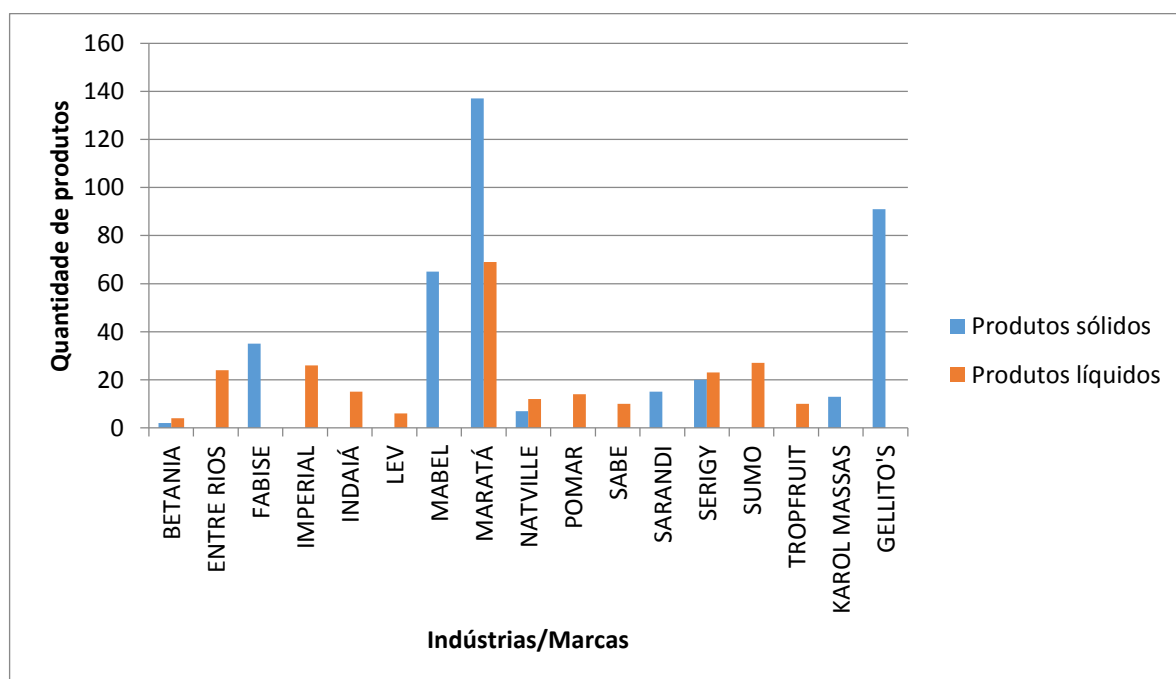
4.4 Produções das Indústrias de Alimentos de Sergipe

Este item 4.4 está relacionado aos dados referentes aos produtos das indústrias pesquisadas. As informações obtidas foram extraídas do website de cada indústria analisada. Os dados fornecidos foram tratados e organizados nos gráficos a seguir.

Na Figura 4 são apresentadas 17 indústrias no seguimento de alimentos e bebidas: Betânia, Entre Rios, Fabise, Gellito's, Imperial, Indaiá, Karol Massas, Lev, Mabel, Maratá, Natville, Pomar, Sabe, Sarandi, Serigy, Sumo e Tropfruit. Os dados coletados revelam o quantitativo de produtos por indústria, além de identificar a classificação dos produtos em líquido ou sólido. Vale ressaltar que foi através das informações disponibilizadas online nos websites das indústrias, especificadamente a descrição sobre os produtos e linhas que serviram como base para este resultado. Observa-se, a partir da análise dos dados, o destaque da Indústria Maratá em relação ao quantitativo de produtos, com aproximadamente 138 produtos sólidos e 63 produtos líquidos. A Gelitos também se destaca na quantidade e variedade de produtos sólidos, apresentando mais de 80 produtos.

A Figura 4 servirá de base para as Figuras 5, 6 e 7, pois a análise dos dados é referente ao quantitativo dos produtos das indústrias estabelecidas nesta figura.

Figura 4: Quantidade de Produtos das Indústrias de Sergipe.

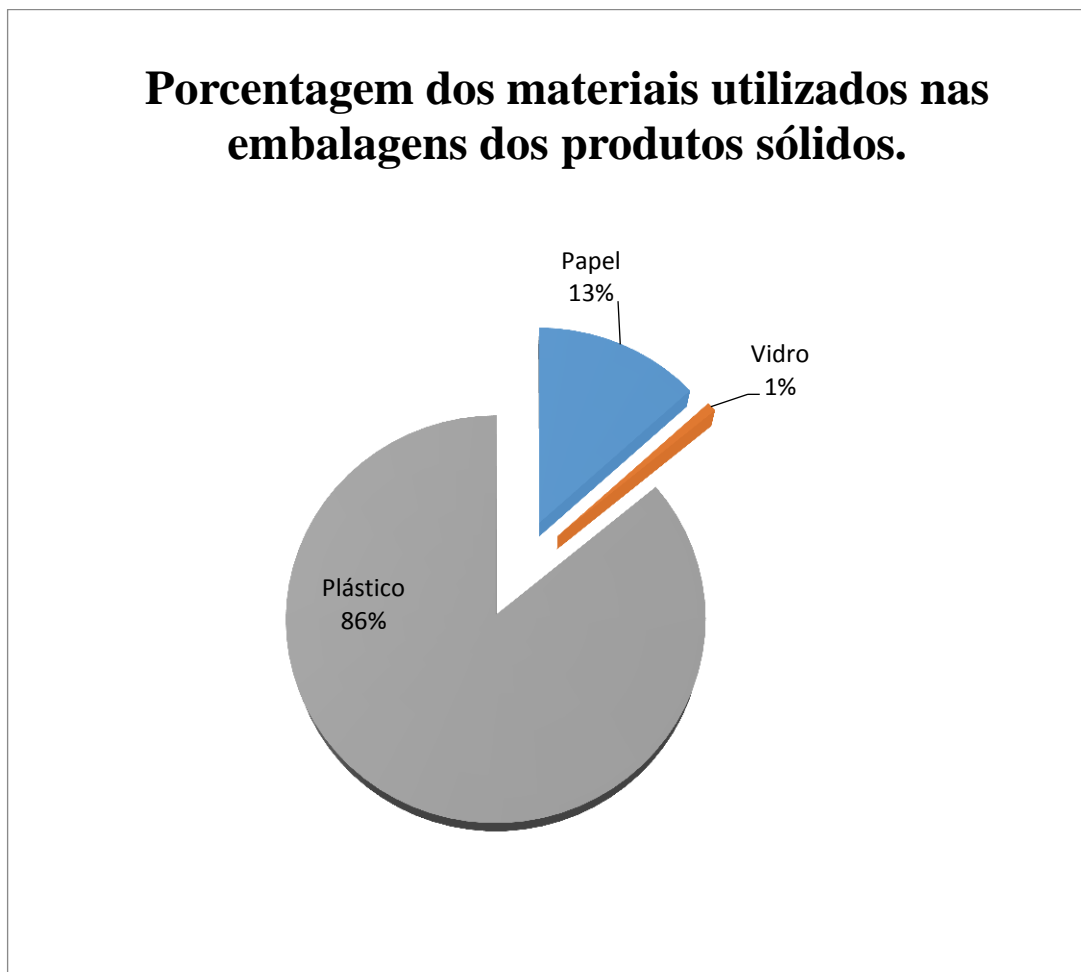


Fonte: Elaborado pelo autor a partir das informações disponibilizadas nos websites das indústrias, 2016.

Em relação às embalagens dos produtos das indústrias analisadas, foi feito o diagnóstico para observar qual material é utilizado para a confecção das mesmas. A classificação do produto como sólido foi com base na observação dos próprios produtos e informações disponibilizadas na embalagem dos produtos e nas informações sobre os produtos disponibilizadas online. Observa-se na Figura 4 que não são todas as indústrias que possuem produtos sólidos. Os dados coletados apontam que a maioria das indústrias utiliza o plástico para confecção das embalagens dos produtos, com um percentual de 86%. O papel tem uma participação de 13% na confecção dos produtos, enquanto o vidro tem apenas 1% do percentual, mostrando que as indústrias pesquisadas não costumam utilizar este tipo de material como embalagem do produto.

A Figura 5 apresenta a porcentagem de cada material para utilização das embalagens dos produtos sólidos.

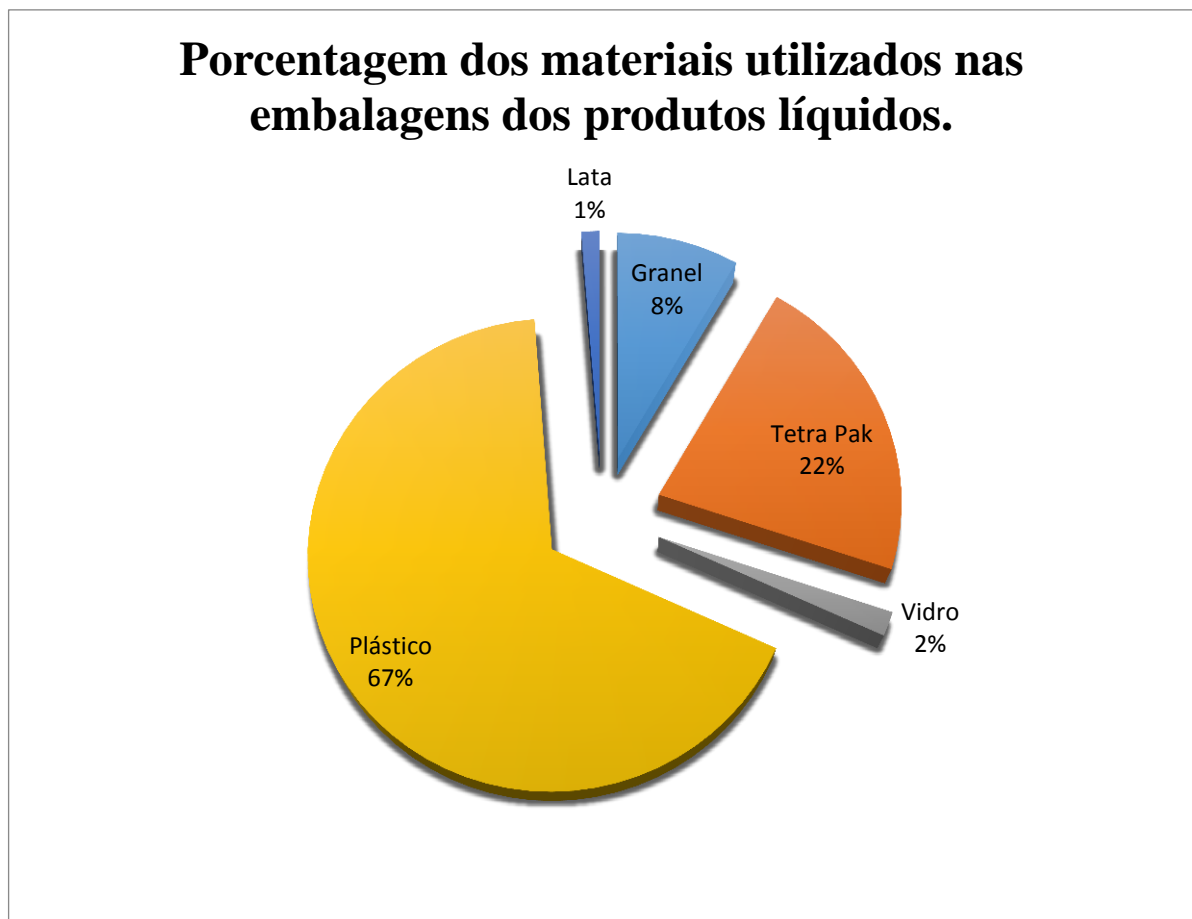
Figura 5: Porcentagem dos materiais utilizados nas embalagens dos produtos sólidos.



Fonte: Elaborado pelo autor a partir das informações disponibilizadas nos websites das indústrias, 2016.

É perceptível através da Figura 4, que apresenta a quantidade de produtos das indústrias, que nem todas as indústrias analisadas produzem produtos líquidos. Em relação às embalagens dos produtos líquidos, o material mais utilizado para confecção das embalagens é o plástico, apresentando o percentual de 67%. A tetra pak está como o segundo material para confecção das embalagens. Geralmente, a tetra pak é utilizado para embalagens de leite porque oferece o máximo de higiene. A granel apresenta 8% e o vidro apenas 2%. O vidro é o material menos utilizado para as embalagens, tanto para os produtos sólidos, quanto para os produtos líquidos. A Figura 6 apresenta a porcentagem de cada material utilizado nas embalagens dos produtos.

Figura 6: Porcentagem dos materiais utilizados nas embalagens dos produtos líquidos.



Fonte: Elaborado pelo autor a partir das informações disponibilizadas nos websites das indústrias, 2016.

Sobre as 17 indústrias pesquisadas, foi feito um levantamento quantitativo referente aos produtos que usam aditivos ou não na composição dos seus produtos. O percentual estabelecido foi possível a partir da observação da composição descrita nas embalagens dos produtos e nas informações disponibilizadas online.

A Figura 7 apresenta o percentual dos produtos com aditivos e sem aditivos. Os dados coletados revelam que grande parte dos produtos das indústrias tem aditivo, com um percentual de 91%. Os aditivos são substâncias que são adicionadas aos alimentos com a finalidade de manter, modificar ou melhorar a aparência do produto.

Figura 7: Produtos com aditivos e sem aditivos.



Fonte: Elaborado pelo autor a partir das informações disponibilizadas nos websites das indústrias, 2016.

As indústrias alimentícias realmente apresentam um número de variedades de produtos, demonstrando a importância de ser inovadora e acompanhar a tendência do mercado. Os Quadros 2, 3, 4, 5 e 6 apresentam as linhas de produtos de algumas indústrias de grande relevância para o Estado de Sergipe.

Quadro 2: Produtos da Indústria Fabise.

FABISE		
PRODUTO	VARIEADE	TOTAL
1. Achocolatado em Pó Fabise	1.1 Pacote 400g	1
2. Biscoito Cream Cracker Fabise	2.1 Pacote 400g	1
3. Biscoito Água e Sal	3.1 Pacote 400g	1
4. Biscoito Recheado	4.1 Sabores: chocolate, fabiresco, morango, tutti-frutti - 130g 4.2 chocolate, fabiresco, morango, tutti-frutti 65g	8
5. Biscoito Maizena	5.1 Tradicional 400g 5.2 Chocolate 400g	2
6. Biscoito Maria	6.1 Tradicional 400g 6.2 Chocolate 400g	2
7. Mistura para bolo	7.1 sabores: abacaxi, baunilha, chocolate, coco, festa, laranja, maracujá e milho 400g	8
8. Mini Maria	8.1 Pacote 300g	1
9. Mini Maizena	9.2 Pacote 300g	1
10. Refresco	10.1 Sabores: laranja, limão, uva, maracujá, morango e tangerina - 30g	6
11. Biscoito Waffer	11.1 Sabores: chocolate, morango, fabiresco e limão -30g	4

Fonte: Elaborado pelo autor a partir dos dados do website da Indústria Fabise, 2015.

Quadro 3: Produtos da Indústria Sabe Alimentos.

SABE ALIMENTOS		
PRODUTO	VARIEDADE	TOTAL
1. Leite Integral	1.1 Leite Integral	1
2. Leite Desnatado	2.1 Leite Desnatado	1
3. Leite Semidesnatado	3.1 Leite Semidesnatado	1
4. Leite Semidesnatado 0% Lactose	4.1 Leite Semidesnatado	1
5. Sabidinho chocolate 1l	5.1 Sabidinho chocolate	1
6. Sabidinho	6.1 Sabores: chocolate e morango 200ml	2
7. Leite Condensado	7.1 Leite Condensado 395g	1
8. Leite Condensado 0% Lactose	8.1 Leite Condensado 395g	1
9. Creme de Leite	9.1 Creme de leite 200g	1

Fonte: Elaborado pelo autor a partir dos dados do Website da Indústria Sabe Alimentos, 2015.

Quadro 4: Produtos da Indústria Mabel.

Mabel		
Produto/Linha	Produto/Variedade	Total
1. Amanteigados	1.1 Amanteigados de 275g sabores: Gotas de Chocolate; Pedacos de goiabada. 1.2 Amanteigados de 330g sabores: Banana com canela e coco. 1.3 Amanteigados de 400g sabores: Chocolate, Nata e leite.	7
2. Biscoitos doces	2.1 Biscoitos doces de 400g sabores: Coco, chocolate, leite, Maria, maizena e nata	6
3. Biscoitos Salgados	3.1 Agua e Sal de 200g e 400g 3.2 Bel Cracker de 85g e 170g 3.3 Cream Cracker de 200g; 400g e 800g 3.4 Cream Crack Manteiga de Garrafa	8
4. Doce Vida	4.1 Diet recheados de chocolate/ Morango 4.2 Wafers diet de chocolate	3
5. Mirabel	5.1 Walfer sabor chocolate/Morango	2
6. Recheados	6.1 Biscoito de leite com recheio de Chocolate/ Brigadeiro/Morango	3
7. Roscas	7.1 Rosquinhas de 400g sabores: Banana com canela, Coco, Chocolate, leite e Nata 7.2 Rosquinhas Mini atacado 800g sabor coco	6
8. Salgadinhos	8.1 Skiny clássico 60g sabores: Natural, presunto e queijo. 8.2 Skiny de 22g e 60g sabores: Natural, presunto, queijo, misto quente, requeijão, churrasco e pizza. 8.3 Skiny recreio legal de 22g sabor presunto.	18
9. Sequilhos	9.1 Sequilhos de 400g sabores: tradicional e nata. 9.2 Sequilhos gota Mabel sabor caseiro.	3
10. Tortix	10.1 Tortix de 160g sabores: Chocolate, Limão e Morango.	3
11. Wafers	11.1 Wafers de 115g sabores: Chocolate, Chocolate branco, Brigadeiro, Limão e Morango.	5

Fonte: Elaborado pelo autor a partir dos dados do website da indústria Mabel, 2015.

Quadro 5: Produtos da Indústria Serigy.

Serigy		
Produto/Linha	Produto/Variedade	Total
1. Leite de coco	1.1 Embalagens de 200ml, 500ml e 1L.	3
2. Coco ralado	2.1 Pacotes de 50gr e 100gr	2
3. Água de Coco	3.1 Embalagens de 330ml	1
4. Néctar de frutas	4.1 Embalagens de 330ml sabores: Goiaba, uva, caju, abacaxi, maracujá e manga.	6
5. Sucos Concentrados	5.1 Embalagens de 500ml e 1L sabores: Goiaba, uva, caju, abacaxi, maracujá e manga.	12
6. Refresco em pó	6.1 Embalagens de 35g sabores: Uva, abacaxi, maracujá, tangerina, laranja, guaraná e limão	7
7. Molhos	7.1 Molho Inglês de 150ml 7.2 Molho de Pimenta de 150ml 7.3 Molho de Alho de 150ml 7.4 Molho Shoyu de 150ml	4
8. DeitSansucre	8.1 Adoçante em Pó embalagens de 260g e 420g 8.2 Achocolatado em Pó embalagens de 260g e 420g 8.3 Cappuccino embalagens de 260g e 420g 8.4 Leite Condensado em Pó embalagens de 260g e 420g	8
9. Água Mineral	9.1 Copo descartável de 300ml 9.2 Garrafa Pet Sport de 500ml 9.3 Garrafa Pet de 330ml 9.4 Garrafa Pet com gás de 330ml 9.5 Garrafa Pet de 500ml 9.6 Garrafa Pet com gás de 500ml 9.7 Garrafa Pet de 5L	7

Fonte: Elaborado pelo autor a partir dos dados do website da indústria, 2015

Quadro 6: Produtos da Indústria Maratá.

MARATÁ		
Produtos	Variedades	Total
1. Café Solúvel	Tradicional, Descafeinado, sachê de 50g; Tradicional pote de vidro de 50g, 100g e 200g.	5
2. Café Expresso	Caixa com 20 sachês de 7g, pacote de 1 kg torrado em grãos.	2
3. Café Tradicional	Almofada de 100g, 250g e 500g; Vácuo 250g e 500g.	5
4. Café Puro	Sachê de 50g; Almofada de 100g e 250g; Vácuo de 250g e 500g.	5
5. Café Superior Gourmet	Premium, Orgânico, Descafeinado Vácuo 250g.	3
6. Café com Leite	Tradicional, Descafeinado, 200g	2
7. Cappuccino Chocolate	Pote de 200g	1
8. Cappuccino Tradicional	Pote de 200g	1
9. Chá Maratá	Boldo, Carqueja, Hortelã, Erva doce, Mate, Misto, Maça (cravo e canela), Verde (lima e branco), Verde (abacaxi e hortelã), Cidreira, Camomila, Preto, Silvestre cítrico, Verde, Verde(pêssego) Gengibre com limão. Caixa com 10 sachês, que variam os pesos de 10g a 20g, de acordo com o sabor.	16
10. Chá Castellari	Boldo, Carqueja, Preto, Erva Doce, Camomila, Erva cidreira, Verde, Maça. Caixa com 10 sachês, que variam os pesos de 10g a 20g .	8
11. Achocolatado em Pó	Sachê de 200g e 400g; Pote de 200g e 400g.	4
12. Maratinho	Cartonadas de 200ml	1
13. Adoçante Maratá	Adoçante líquido 100ml, Adoçante em pó 40g contendo 50 envelopes de 0,8g.	1
14. Caldo em Tablete	Caldo em tablete sabor carne, legumes, costela, galinha.	4

15. Caldo em Pó Maratá	Caldo em pó de carne, de costela, legumes, galinha Cartucho de 45g, contendo 5 envelopes de 9g cada.	4
16. Tempero Maratá	Tempero para carnes, frango, massas e molhos, saladas, arroz, feijão Cartucho com 12 sachês de 5g cada.	6
17. Colorífico	Almofada de 100g e 500g.	2
18. Condimento	Almofada de 100g.	1
19. Azeitona	Azeitona fatiada, azeitona inteira com caroço.	2
20. Cebolinha cristal em conserva	Sachê de 200g de peso líquido e 100g de peso drenado. Pote de PET de 220g de peso líquido e 120g de peso drenado.	4
21. Cogumelo	Sachê de 210g de peso líquido e 100g de peso drenado. Pote de PET de 230 g de peso líquido e 140 g de peso drenado.	4
22. Especiarias	Bicabornato de sódio, folha de louro, orégano, canela da china, manjerição desidratado, pimenta do reino preta, cravo da índia, noz moscada, salsa desidratada.	9
23. Canjica Maratá	Branca, amarela, Almofada de 500g.	2
24. Canjiquinha Maratá	Almofada de 500g.	1
25. Farinha de Milho	Cuscuz, flocão, almofada de 500g.	2
26. Milho de pipoca	Almofada de 500g	1
27. Macarrão Instantâneo	Galinha, galinha caipira, carne, Pacote de 85g (80g de macarrão e 5g de tempero).	3
28. Farinha Láctea	Sachê de 230g,	1
29. Catchup Maratá	Tradicional, picante.	1
30. Molhos	Alho, limão, alho picante, salsa, inglês, shoya, PET de 150 ml e 740 ml.	6
31. Pimenta biquinho	Pote PET 180g.	1
32. Pimenta malagueta, pimenta habanero	Habanero vermelha, amarela.	2
33. Molho de pimenta	740 ml, 150 ml e 50 ml.	3

34. Molho pronto	Bolonhesa, manjerição, pizza, dog�o, marguerito, tomate, madeira, napolitano. Sachê de 340g.	8
35. Pasta de pimenta vermelha	Pote PET 200g.	1
36. Mistura para bolo	Baunilha, coco, chocolate, festa, laranja, milho verde. Disponível no formato de sachê de 450g.	6
37. Fort�on	Arroz, arroz e aveia, aveia, milho, multi cereais. Sachê de 230g.	5
38. Sucos e néctares	Abacaxi, caj�, limão, p�essego, uva, acerola, goiaba, manga, tangerina, caju, laranja, maracujá, umbu. Tetra Pak de 200 ml e 1L.	13
39. Refresco	Abacaxi, cupuaçu, guaran� com a�a�, maçã, morango, seriguela, acerola, goiaba, jabuticaba, manga, pera, tangerina, caju, graviola, laranja, maracujá, p�essego, uva, caj�, guaran�, limão, melancia, salada de frutas. Sachê de 30g.	23
40. Vinagre marata	álcool, álcool aromatizado, alho, ervas finas, colorido, fruta- maça, vinho tinto. Garrafa PET de 500 ml e 740 ml	7
41. Vinagre gota	Garrafa PET de 500 ml e 740 ml	2
42. Vinagre balsâmico	Garrafa de vidro com 500 ml.	1

Fonte: Elaborado pelo autor a partir dos dados do Website da indústria Maratá, 2015.

4.5 Pesquisa de Campo na Rede G. Barbosa e Rede Bom Preço acerca da comercialização dos produtos sergipanos

Depois dos dados levantados dos produtos alimentícios, foi realizada uma pesquisa de campo em duas lojas grupo G. Barbosa. De acordo com a Rede G. Barbosa⁸, ela possui a maior Rede do Estado de Sergipe, segunda maior da região Nordeste e quarta maior do Brasil. Também foi feita uma pesquisa na rede Bom Preço. Foi analisado o número de produtos das Indústrias de Alimentos de Sergipe que são comercializados pelas redes, como também o quantitativo de produtos das indústrias concorrentes de outros estados brasileiros. A escolha dos produtos pesquisados foi baseada nos produtos que são fabricados pelas indústrias alimentícias do Estado de Sergipe. A pesquisa foi feita no supermercado G. Barbosa da Cidade de Estância, região Sul do estado de Sergipe no dia 27 de Fevereiro de 2016. Em seguida foi feita uma pesquisa também no Hiper G. Barbosa/ Jardins e no Hiper Bom Preço/

⁸ Disponível em: www.gbarbosa.com.br. Acesso em 27 de Fevereiro de 2016.

Jardins, ambos localizados na cidade de Aracaju, na data de 04 de Abril de 2016. Os dados oriundos da pesquisa revelam que com relação aos produtos analisados, percebe-se um maior número de produtos das indústrias alimentícias de outros estados, enquanto os produtos sergipanos apresentam uma pequena parte em sua totalidade. O Quadro 7 apresenta o quantitativo dos produtos sergipanos e concorrentes de outros estados.

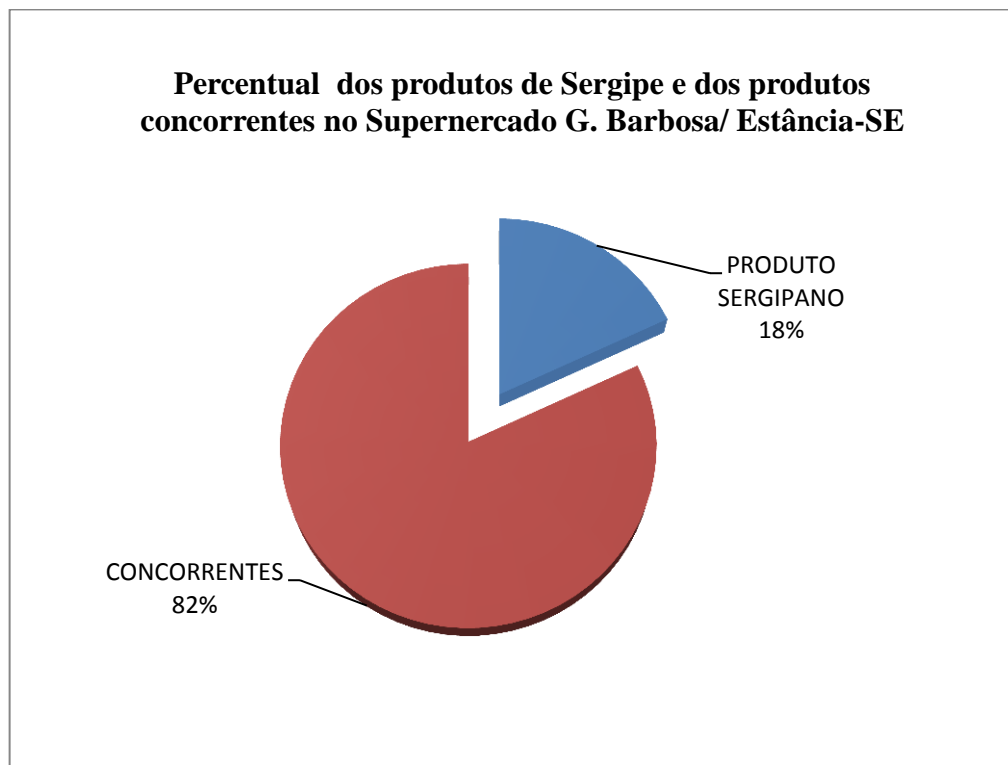
Quadro 7: Quantitativo dos produtos sergipanos e concorrentes de outros Estados no Supermercado G. Barbosa de Estância-SE.

PRODUTOS	PRODUTO SERGIPANO	CONCORRENTES
Achocolatado em pó	1	4
Adoçante	1	7
Água mineral	1	4
Biscoito Cream Cracker	1	2
Biscoito Maisena	2	2
Biscoito Maria	1	2
Biscoito recheado	1	12
Café	1	6
Chá	1	5
Condimento	1	2
Creme de leite	1	5
Farinha de trigo	1	2
Floco de milho	1	5
Leite	2	3
Leite condensado	1	3
Leite de coco	1	3
Manteiga	1	17
Mistura para bolo	2	5
Molho de pimenta	1	3
Molho de tomate	1	11
Refresco	1	4
Suco em caixa (néctar)	1	6
Vinagre	1	5

Fonte: Elaborado pelo autor a partir da pesquisa de campo, 2016.

Diante deste levantamento, observou-se que o número de produtos concorrentes sempre foi maior que os produtos sergipanos. É possível observar este fato em cada produto pesquisado, pois não houve nenhum produto que o maior número era de produtos sergipanos. A Figura 8 retrata melhor o percentual de acordo com os dados da pesquisa de campo.

Figura 8: Percentual dos produtos de Sergipe e dos produtos concorrentes no Supermercado G. Barbosa na Cidade de Estância- SE.



Fonte: Elaborado pelo autor a partir da pesquisa de campo, 2016.

O Quadro 8 apresenta o resultado da pesquisa de campo realizada no Hiper G.Barbosa do Bairro Jardins da cidade de Aracaju. O resultado deixa claro o maior número de produtos concorrentes.

Quadro 8: Quantitativo dos produtos sergipanos e concorrentes de outros Estados no Hiper G. Barbosa/ Jardins, Aracaju-SE.

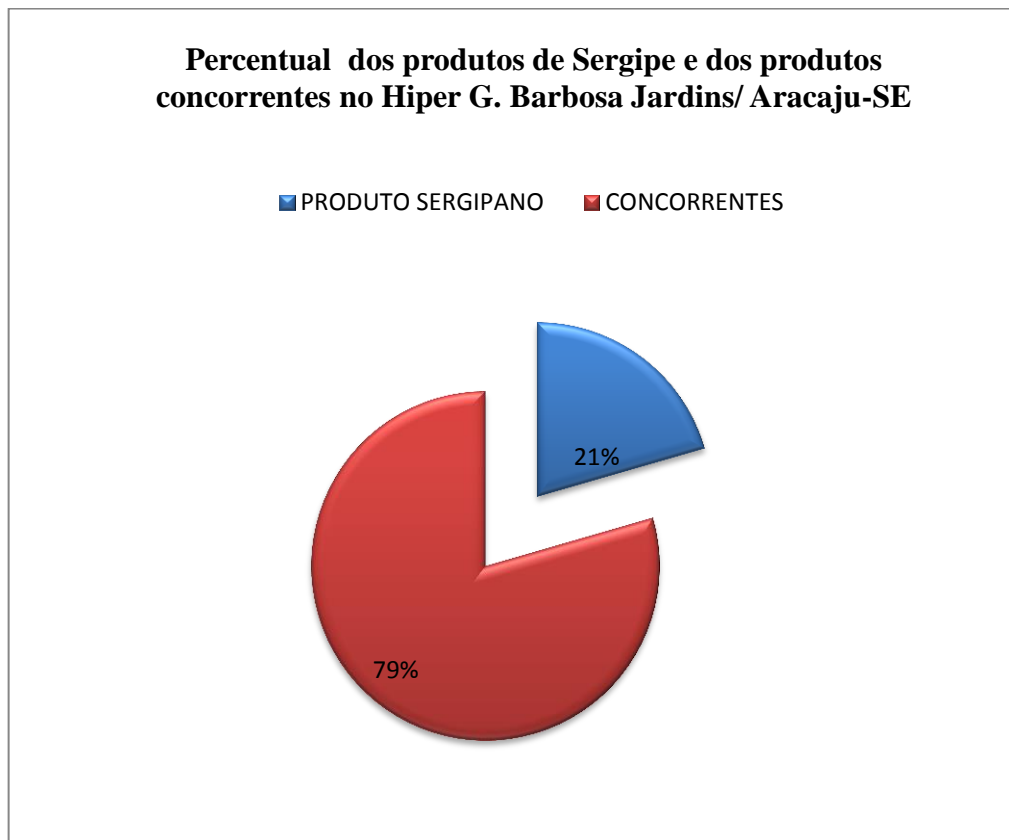
PRODUTOS	PRODUTO SERGIPANO	CONCORRENTES
Achocolatado em pó	1	4
Adoçante	0	3
Água mineral	2	2
Biscoito Cream Cracker	2	6
Biscoito Maisena	2	3
Biscoito Maria	2	3
Biscoito recheado	1	10
Café	1	9
Chá	2	4
Condimento	1	2
Creme de leite	2	5
Farinha de trigo	1	4
Floco de milho	1	5
Leite	2	4
Leite condensado	1	3
Leite de coco	1	2
Manteiga	1	14
Mistura para bolo	2	6
Molho de pimenta	1	4
Molho de tomate	1	11
Refresco	1	5
Suco em caixa (néctar)	1	8
Vinagre	2	3

Fonte: Elaborado pelo autor a partir da pesquisa de campo, 2016.

Após a análise dos dados referentes à pesquisa no Hiper G. Barbosa no Bairro Jardins, situado no município de Aracaju, observa-se mais uma vez um maior número de produtos oriundos de outros estados, porém houve um aumento de 3% comparado ao

resultado do percentual do Supermercado G. Barbosa da cidade de Estância. A Figura 9 apresenta o percentual do número de produtos sergipanos e produtos concorrentes

Figura 9: Percentual dos produtos de Sergipe e dos produtos concorrentes no Hiper G. Barbosa Jardins, Aracaju-SE.



Fonte: Elaborado pelo autor a partir da pesquisa de campo, 2016.

O Quadro 9 apresenta o resultado da pesquisa de campo realizada no Hiper Bompreço, Bairro Jardins da cidade de Aracaju. O resultado deixa claro o maior número de produtos concorrentes, como foi constatado também nos quadros 7 e 8.

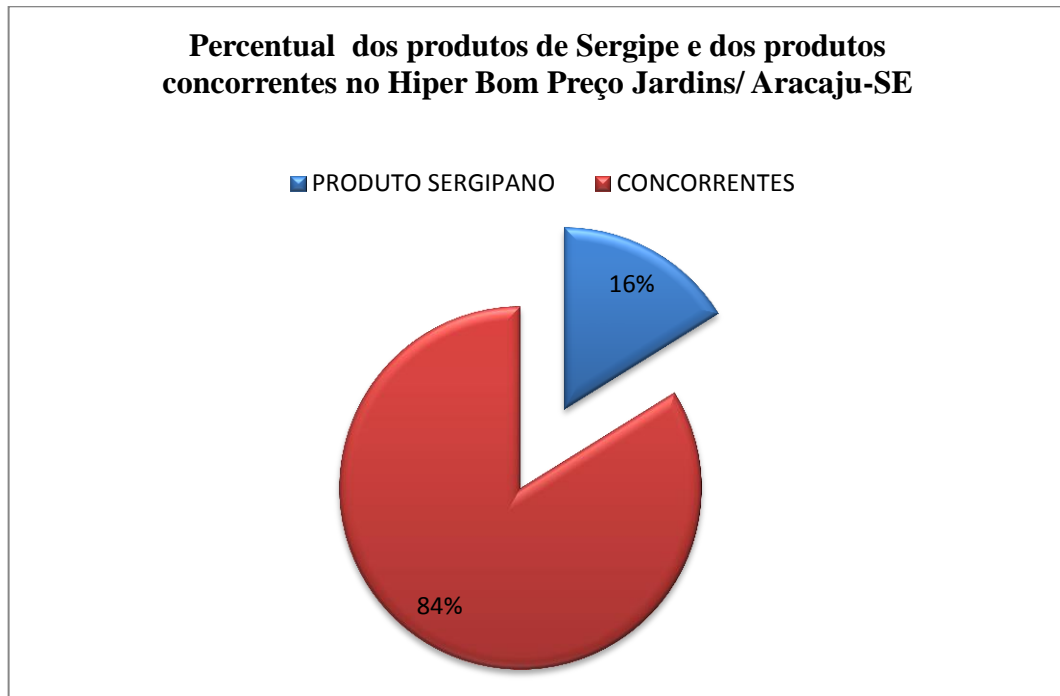
Quadro 9: Quantitativo dos produtos sergipanos e concorrentes de outros Estados no Hiper Bom Preço/Jardins, Aracaju-SE.

PRODUTOS	PRODUTO SERGIPANO	CONCORRENTES
Achocolatado em pó	1	6
Adoçante	1	12
Água mineral	2	4
Biscoito Cream Cracker	1	5
Biscoito Maisena	1	3
Biscoito Maria	1	1
Biscoito recheado	1	9
Café	1	7
Chá	2	5
Condimento	0	1
Creme de leite	0	5
Farinha de trigo	0	4
Floco de milho	1	5
Leite	1	7
Leite condensado	2	6
Leite de coco	0	7
Manteiga	0	15
Mistura para bolo	1	6
Molho de pimenta	7	5
Molho de tomate	1	11
Refresco	1	7
Suco em caixa (néctar)	1	5
Vinagre	1	4

Fonte: Elaborado pelo autor a partir da pesquisa de campo, 2016.

O Hiper Bompreço foi a Rede que apresentou o menor número de produtos sergipanos na pesquisa de campo. A Figura 10 apresenta o percentual dos produtos sergipanos e dos produtos concorrentes nesta rede comercial.

Figura 10: Percentual dos produtos de Sergipe e dos produtos concorrentes no Hiper Bom Preço Jardins/ Aracaju-SE



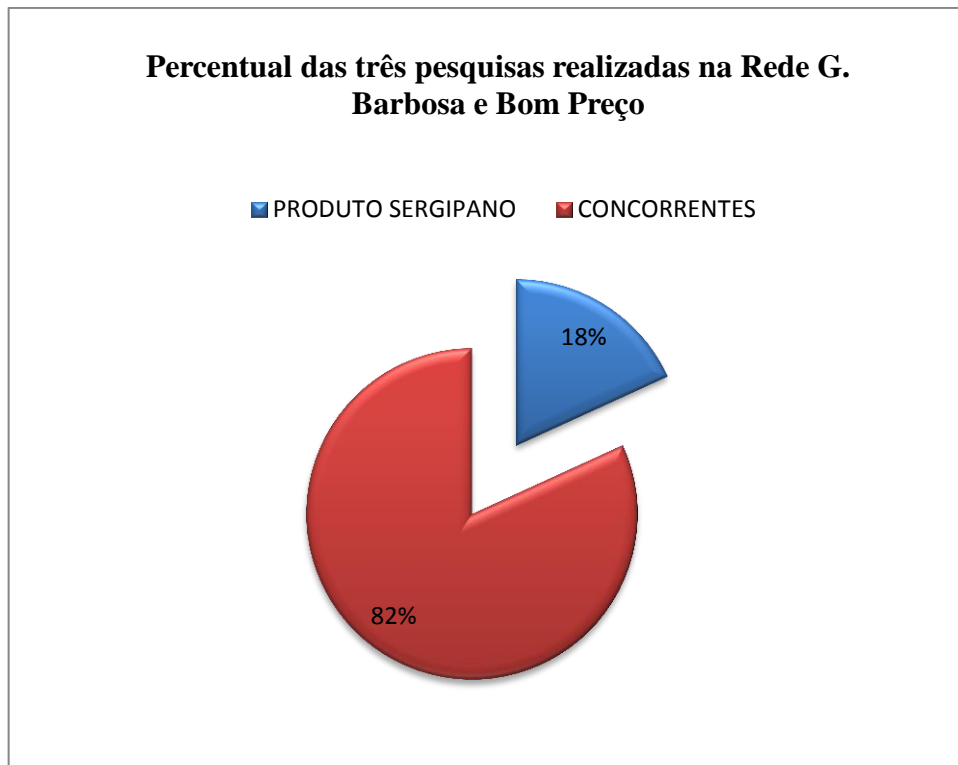
Fonte: Elaborado pelo autor a partir da pesquisa de campo, 2016.

Finalizada a pesquisa de campo no Supermercado G. Barbosa da Cidade de Estância e do Hiper G. Barbosa Jardins e Hiper Bom Preço Jardins, ambos no município de Aracaju, situados no Estado de Sergipe, foi totalizado o percentual total das três pesquisas nos três estabelecimentos comerciais. O resultado apresenta um pequeno número de produtos oriundos das indústrias sergipanas e uma grande quantidade de produtos de outros estados.

Esta pesquisa presume o quanto o Estado de Sergipe pode crescer no tocante ao número de indústrias alimentícias, principalmente com relação à produção de alimentos, onde mostrou uma grande comercialização de produtos oriundos de fora do estado. Foi observado por meio da pesquisa de campo, que o percentual dos produtos sergipanos foi semelhante nos três estabelecimentos pesquisados, o que pode deduzir o quantitativo de produtos sergipanos comercializados no Estado de Sergipe. Deve-se considerar que há marcas e indústrias consagradas de outros Estados, resistentes há muito tempo no mercado, inclusive multinacionais, fato que de certa forma evidencia que o percentual dos produtos sergipanos é razoável, diante do número de indústrias presentes no Estado e pela disputa com produtos e marcas bem conceituadas no mercado. Percebe-se a partir dos dados coletados, a necessidade de novas indústrias no seguimento de alimentos, a fim de poder suprimir a forte influência dos

produtos concorrentes de outros estados. A Figura 11 representa o percentual das três pesquisas realizadas na Rede G. Barbosa e Bom Preço.

Figura 11: Percentual das três pesquisas realizadas na Rede G. Barbosa e Bom Preço



Fonte: Elaborado pelo autor a partir da pesquisa de campo, 2016.

4.6 Estudo quantitativo dos profissionais que são necessários em uma Indústria de Alimentos

O Quadro 10 foi extraído do Sistema da Federação das Indústrias do Rio de Janeiro, FIRJAN, referência em consultoria para as indústrias de qualquer seguimento. Este Sistema tem o papel de estimular, orientar as indústrias a alcançar o sucesso, oferecendo consultorias em diversos fatores que ocasionam o desenvolvimento da indústria. Eles analisam a indústria como um todo, observando como fatores primordiais: eficiência do produto, líderes preparados e com visão tecnológica, profissionais qualificados, tecnologia, inovação, saúde e segurança do trabalhador, assim como outras políticas que favoreçam para o progresso da empresa de forma geral.

O Quadro 10 apresenta o número de profissionais, principalmente ligados às áreas de engenharias, que de certa forma se faz necessário em uma indústria alimentícia em algumas cidades do Estado de Sergipe, onde foi observada a presença de indústrias alimentícias, através desta pesquisa. Um detalhe importante é a variação da remuneração média do profissional no comparativo entre os municípios. Os profissionais da área de Engenharia de alimentos e afins têm um número pequeno no seu total se comparado às outras áreas de engenharias citadas, como também sua margem salarial. Os dados referentes ao número de profissionais da área de Engenharia de Alimentos não é compatível com a realidade observada, pois as Instituições de Ensino, e professores são notificados pelos egressos que ocupam a função de Engenheiro de Alimentos nas indústrias sergipanas. Uma suposição para ocorrência deste caso deve-se ao fato da indústria não registrar o profissional como Engenheiro, mas sim como outra função, pois desta forma não precisa pagar a remuneração estabelecida para o profissional.

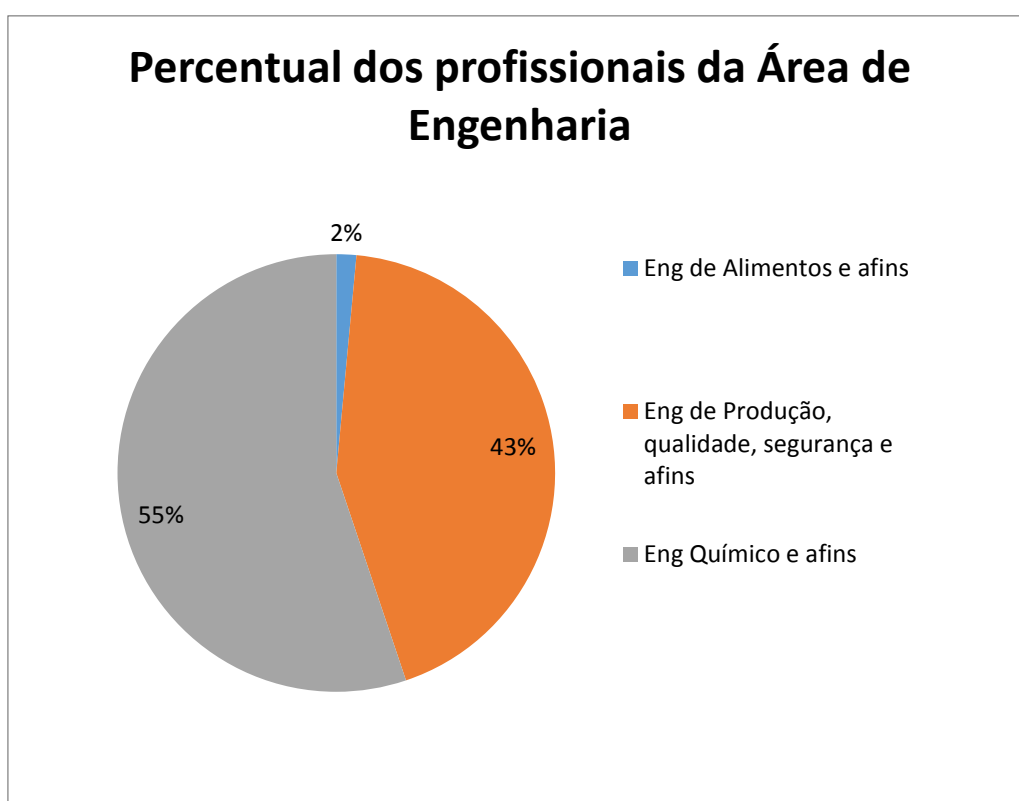
Quadro 10: Número de Profissionais na área de Engenharias nas cidades que concentram indústrias alimentícias.

FIRJAN 2013						
Municípios do Estado de Sergipe	Pesquisa & Desenvolvimento					
	Engenheiros de Alimentos e afins		Engenheiros de Produção, Qualidade, Segurança e afins		Engenheiros Químicos e afins	
	Nº Profissionais	Remuneração Média (R\$)	Nº Profissionais	Remuneração Média (R\$)	Nº Profissionais	Remuneração Média (R\$)
Aracaju	1	3.983,44	82	5.661,35	127	19.520,90
Boquim	-	-	-	-	-	-
Estância	-	-	5	5.177,25	1	4.047,41
Itaporanga	1	5.794,30	2	3.436,84	-	-
Lagarto	-	-	4	3.255,53	-	-
Muribeca	-	-	-	-	-	-
Nª Senhora da Glória	-	-	1	1.177,86	-	-
Nª Senhora do Socorro	1	1.500,00	9	3.662,42	2	6.236,32
São Cristóvão	-	-	15	4.633,24	-	-

Fonte: Elaborado pelo autor a partir dos dados do Sistema Firjan, 2013.

A Figura 12 apresenta a porcentagem dos profissionais por engenharias. É notório o maior número de profissionais das áreas de Engenharia Química e afins, totalizando 55%, enquanto em segundo lugar estão os profissionais da área de Engenharia de Produção, Engenharia de qualidade, Engenharia de Segurança do trabalho e áreas afins. O quantitativo de profissionais na área de alimentos é bem pequeno, totalizando apenas 2%. Esse número é preocupante, pois, diante de um número relevante das indústrias alimentícias nas cidades analisadas, o número de profissionais da área de alimentos está muito baixo.

Figura 12: Percentual dos profissionais da Área de Engenharia.



Fonte: Elaborado pelo autor a partir dos dados do Sistema Firjan, 2013.

4.7 Consulta do Registro de Marcas dos Produtos das Indústrias Alimentícias de Sergipe na Base de Dados do INPI

Este item 4.7 aborda uma pesquisa referente aos registros de marcas dos produtos das Indústrias de Alimentos de Sergipe citadas na seção 2, Fundamentação teórica, e seção 4, Resultados e discussões. O fundamento da consulta à Base de Dados do Instituto Nacional de

Propriedade Industrial é verificar o índice de regularidade no pedido de registro das marcas dos produtos sergipanos, visando à proteção da marca do seu produto.

O Quadro 11 apresenta o pedido de registro de marca, de acordo com as indústrias e produtos citados na pesquisa.

Quadro 11: Pedido de registro de marca.

CNPJ/ TITULAR	MARCA: QUANTIDADE	SITUAÇÃO
03.861.512/0001-30 INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS MARATÁ LTDA	Café puro(1) Amendoim jackeline(1) Maraccino(1) Marafresh(1) Maracau(1) Marata choco max(1) Sassá(1) Su-kinho maratá(2) Maratá gelatina(1) Maratá cafeteria(1)	Registro(4) Registro de marca em vigor(1) Ped.Sobrest.(3) Ped.Ex.Rec.(2) Arquivado(1)
16.460.081/0001-42 TROPFRUIT NORDESTE LTDA	i intrafruit (1) Tropfruit (1)	Arquivado (1) Registro (1)
03.822.667/0001-68 MARATÁ SUCOS DO NORDESTE	Sucos Maratá(1)	Ped.Sobrest (1)
04.439.268/0001-85 LATICÍNIO SANTA MARIA LTDA	Natville (1) natville (1)	Arquivado(1) Registro de marca em vigor(1)
08.369.748/0001-78 JAV INDÚSTRIA DE ALIMENTOS LTDA	Maratá(15) Café Maratá(1) Filtros Maratá(1) Colorífico Maratá(1) Condimento Misto Maratá(1) Refresco Maratá(1) Café Solúvel Maratá(1) Vinagre Maratá(1) Café Orgânico Maratá(1) Su-kinho maratá(1) Jackeline(1) Milho pop jackeline(1) Oxent(3) Maratá Choc Max(1) Sassá(1) Dona Lurdes(1) Maratá Cafeteria(1)	Para prosseguir segundo decisão em registro reformada (outra decisão)(1) Registro(6) Ped.Ex.Rec.Sobr(2) Ped.Sobrest.(9) Ped.Ex.Rec.(4) Aguardando fim de sobrestamento(1) Pedido de registro de marca indeferido(3) Em verificação (SINPI) de existência de recurso contra indeferimento(1) Aguardando fim de sobrestamento(1)

	Maracafé(1) Marafresh(1) Nutrinon(1) Fortlon(1) Marata fort'lon(3) Marata fort'lon aveia(2) Marata fort'lon multi cereais(2) Marata fort'lon milho(2) Marata farinha lactea(1) Fort'lon(1)	Aguardando pagamento da concessão (em prazo ordinário)(1) Pedido definitivamente arquivado(2) Oposição(1) Aguardando exame de mérito(16)
07.633.468/0001-62 KAPRICH INDÚSTRIA & COMÉRCIO DE ALIMENTOS	Sorvetes gellito's(1)	Aguardando fim de sobrestamento
08.864.807/0001-84 SABE ALIMENTOS LTDA	Sabe alimentos ltda(2) Sabe laticínios(2) Sabidinho(11) Sabe (8) Amo leite Sabe alimentos(2) Sem identificação(8)	Registro(17) Registo de marca em vigor(16)

Fonte: Elaborado pelo autor a partir dos dados da Base de Dados do INPI

Com relação à busca de patente, não foi encontrado nenhum resultado na base de dados do INPI. O CNPJ de cada indústria pesquisada foi extraído do cadastro da Federação das Indústrias de Sergipe, referente ao ano de 2012, último cadastro fornecido.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

As indústrias brasileiras realmente estão entre as mais diversificadas dos países desenvolvidos, e as indústrias do seguimento de alimentos estão entre as mais importantes no país, conforme foi apresentado neste trabalho. Com relação ao estado de Sergipe, através dos resultados encontrados, verifica-se um número considerável de indústrias alimentícias, em regiões distintas.

Com relação ao objetivo geral da pesquisa foi constatado um nível de desenvolvimento relevante, visto que algumas indústrias como: Topfruit, Maratá, Duas Rodas, Mabel, Fabise, entre outras, são responsáveis por parte do desenvolvimento econômico do estado. Foi observada uma diversificação no quesito “variedades” nas linhas dos produtos, fator que garante prosperidade e sobrevivência diante da alta competitividade do mercado, como também é possível inferir através deste dado a adesão da inovação e criatividade, no intuito de constituir produtos novos, de alta qualidade, com diversidade de sabores, embalagens e outros fatores. Algumas indústrias se destacam e são conhecidas no exterior pela qualidade e capacidade de exportar seus produtos. Dentre elas, destacam-se: Maratá, genuinamente sergipana, Tropicfruit, Ambev e Duas Rodas.

No tocante aos objetivos específicos houve a preocupação em quantificar as indústrias em destaque no território sergipano que disponibilizam suas informações através do website de cada empresa. Foram coletados dados de 17 indústrias alimentícias, sendo que a Maratá está presente em três municípios: Estância, Itaporanga e Lagarto, enquanto as outras se situam apenas em uma única localidade. Foram levantados também os dados referentes às Instituições de Ensino de Nível Superior, analisando o quantitativo e distribuição dentro do território sergipano. Verificou-se a concentração de 14 instituições, sendo que o Instituto Federal de Sergipe, Universidade Federal de Sergipe e a Universidade Tiradentes possuem vários Campus espalhados. O IFS está presente em 7 municípios: Aracaju, Estância, Itabaiana, Lagarto, Nossa Senhora da Glória, Propriá e São Cristóvão; A UFS em cinco municípios: Itabaiana, Lagarto, Laranjeiras, N^a Sr.^a da Glória, São Cristóvão e a UNIT em quatro cidades: Aracaju, Estância, Itabaiana e Propriá. Diante desses dados tratados, foi observado um número relevante, tanto de indústrias, quanto de instituições de ensino, demonstrando uma correlação entre ambas, através de profissionais qualificados em consequência da junção dessas duas esferas.

De acordo com Rodrigo Rocha, economista da Federação das Indústrias do Estado de Sergipe- FIES, em 2014, duas indústrias do seguimento de alimentos estão entre as cinco que

mais influenciam no desenvolvimento do estado, a Fabise e a Sabe Alimentos. Esta informação constata o objetivo de identificar as principais indústrias do seguimento alimentício. Os dados afirmados estão expostos e referenciados na pesquisa.

O quantitativo de profissionais da área de Engenharia de Alimentos e cursos afins não foi satisfatório. Os dados coletados através do Sistema FIRJAN, ano de 2013, levando em consideração as localidades onde há concentração de indústrias alimentícias identificaram apenas 3 profissionais, distribuídos nas cidades de : Aracaju, Itaporanga e Nossa Senhora do Socorro. Diante do resultado, é observada a necessidade de contratação de mais profissionais desta área, visto que o conhecimento deste profissional é primordial para o desenvolvimento da indústria. Com relação à área de Engenharia de Produção, Qualidade, Segurança e cursos afins, o número de profissionais é satisfatório, com um total de 118 profissionais espalhados. A área de Engenharia química e cursos afins apresenta o maior número de profissionais, um total de 130 profissionais, número estimador e relevante, tendo em vista que esta área é de suma importância para a produção de produtos saudáveis e de boa qualidade. Fica evidente a necessidade da contratação de profissionais da área de Engenharia de Alimentos, pois, apresenta apenas 2%, enquanto o restante é preenchido pelas outras áreas.

Com relação ao pedido de registro de marca das indústrias citadas na pesquisa, observa-se a preocupação em proteger as marcas dos seus produtos juntamente ao INPI, órgão competente. Apesar do fato do pedido registro em algumas das vezes está em processo de análise, mesmo assim é importante e considerável a iniciativa de proteção. Entre as indústrias pesquisadas, é perceptível que os produtos da Indústria Maratá é que tem o maior número de processos solicitados, ou seja, pedidos de registros. A proteção da marca é um diferencial para o mercado, visto que diante da competitividade, proteger seus produtos é uma tarefa primordial para se manter atuante no mercado.

Enfim, a partir da pesquisa foi possível diagnosticar o perfil na atualidade do cenário industrial do seguimento de alimentos no estado de Sergipe. É constatado que o estado conta com indústrias relevantes para a economia local, as quais possuem uma variedade nas linhas dos seus produtos, preocupando-se com a inovação. Os dados são animadores em virtude do estado de Sergipe ser o menor das Unidades Federativas do país. O fato do tamanho da extensão territorial, não ofuscou o progresso do estado.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

ABIA. **Cenário do consumo de sódio no Brasil**. Estudo elaborado com base em dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Disponível em: <http://www.abia.org.br/sodio/> Acesso em: 15 de janeiro de 2015.

ANDRADE, M. M. de. **Introdução à metodologia do trabalho científico**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 1998.

BAÊTA, A. M.C.; BORGES-JR, C.; TREMBLAY, D.G. **Empreendedorismo internacional: o desafio das incubadoras de empresas de base tecnológica**. In: II Seminário Internacional – Empreendedorismo, Pequenas e Médias Empresas e Desenvolvimento Local. 2004, Rio de Janeiro. **Anais eletrônicos**. Rio de Janeiro: UFRJ, 2004. Disponível em: www.itoi.ufrj.br/.../Tema%2032%5B1%5D.%20ADELAIDE,%20JUNIOR%20E%20TREMBLAY.pdf Acesso em: 15 out. 2013.

BARBETTA, P. A. **Estatística aplicada às ciências sociais**. 4. ed. Florianópolis: UFSC, 2001.

BARROS, R. R. **Consumo de alimentos industrializados e seus fatores associados em adultos e idosos residentes no município de São Paulo**. Universidade de São Paulo – São Paulo, 2008.

BAZZO, W.A.; PEREIRA, L.T.V. **Introdução à Engenharia**. 6ª ed. Florianópolis: Ed.da UFSC, 2006.

BERVIAN, P. A.; CERVO, Amado L. **Metodologia científica**. 5. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2002.

BRASIL. **Lei Nº 10.973, de 2 de Dezembro de 2004**. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/lei/110.973.htm. Acesso em 10 out. 2015.

BRASIL. **Lei nº. 11.196, de 21 de novembro de 2005**. Brasília, 21 de novembro de 2005; 184º da Independência e 117º da República. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2005/lei/111196.htm. Acesso em: 05 abril 2015.

CODISE. **Indústrias do Estado de Sergipe**. Disponível em: <http://www.codise.se.gov.br/>. Acesso em: 10 out. 2015.

DRUCKER, P. F. **Inovação e espírito empreendedor (entrepreneurship): práticas e princípios**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2005.

DUAS RODAS. **Produtos alimentícios**. Disponível em: <http://www.duasrodas.com/>. Acesso em 18 nov. 2015.

E-MEC. **Instituições de Educação Superior e Cursos cadastrados.** Disponível em: <<http://emec.mec.gov.br/>>. Acesso em: 15 nov. 2015.

EMRICH, G.; BAÊTA, A. M. C. Capital de risco. In: FILION, L. J.; DOLABELA, F. **Boa ideia! E agora?** Plano de negócio, o caminho seguro para criar e gerenciar sua empresa. São Paulo: Cultura Editores Associados, 2000.

ENTRE RIOS. **Bebidas.** Disponível em: < <http://www.aguaentrerios.com.br/>>. Acesso em 18 nov. 2015.

ESTÁCIO. **Cursos de graduação.** Disponível em: < <http://portal.estacio.br/unidades/faculdade-estacio-de-sergipe.aspx>>. Acesso em 10 out. 2015.

ETZKOWITZ, H; LEYDESDORFF, L. The endless transition: A "triple helix" of university-industry-government relations. In: MINERVA, volume: 36, nº: 3, p. 203-208, 1998. Disponível em: <<http://www.leydesdorff.net>>. Acesso em: 10 de abril de 2015.

_____. The dynamics of innovation: from National Systems and “Mode 2” to a Triple Helix of university-industry-government relations. In: Research Policy, volume 29, p. 109–123, 2000. Disponível em: <<http://www.leydesdorff.net>>. Acesso em: 07 de outubro de 2015.

FABISE. **Produtos alimentícios.** Disponível em: <<http://fabise.com.br/produtos.html>>. Acesso em 10 out. 2015.

FACULDADE ATLÂNTICO. **Cursos de graduação.** Disponível em: < <http://faculdadeatlantico.com.br/>>. Acesso em 10 out. 2015.

FACULDADE JARDINS. **Cursos de Graduação.** Disponível em: < http://facjardins.com.br/index.php?option=com_content&view=article&id=2&Itemid=102>. Acesso em 10 out. 2015.

FACULDADE MAURÍCIO DE NASSAU. **Cursos de graduação.** Disponível em: < <http://www.mauriciodenassau.edu.br/estrutura/exibir/col/16/eid/1/aracaju>>. Acesso em 20 out. 2015.

FACULDADE PIO DÉCIMO. **Cursos de graduação.** Disponível em: < <http://piodecimo.edu.br/cursos>>. Acesso em 18 nov. 2015.

FACULDADE SÃO LUÍS DE FRANÇA. **Cursos de graduação.** Disponível em: < http://www.faculdadesaoluisdefranca.com.br/index.php?option=com_content&view=article&id=44&Itemid=54>. Acesso em 20 out. 2015.

FAMA. **Cursos de graduação.** Disponível em: < <http://www.faculdadeamadeus.com.br/Graduacao/Web/index.html>>. Acesso em 10 out. 2015.

FANESE. **Cursos de graduação.** Disponível em: < <http://portal.fanese.edu.br/#>>. Acesso em 08 dez. 2015.

FANTINEL, A. L.; TEIXEIRA, J. M. C.; GHIZZO, M. R.; **O consumo de restauração fora de casa: uma amostra de indivíduos como padrão analítico.** Revista Percurso – NEMO. Vol. 3, nº1, p 193-205. Maringá, 2011.

FEDERAÇÃO DAS INDÚSTRIAS DE SERGIPE. Cadastro das indústrias do Estado de Sergipe. Disponível em: <<http://www.fies.org.br/leitura/29/cadastroindustrial.html>>. Acesso em: 15 nov. 2015.

FIRJAN. **Mapeamento da indústria criativa no Brasil.** Disponível em: <<http://www.firjan.com.br/EconomiaCriativa/pages/default.aspx>>. Acesso em 04 jan. 2016.

FÓRUM BRASILEIRO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTO. São Paulo, 2013.

FORTUNNI. **Produtos alimentícios.** Disponível em: <<http://forttuni.ind.br/produtos.html>>. Acesso em 15 jan. 2016.

FRANÇA, F.C.O.; MENDES, A.C. R.; ANDRADE, I.S.; RIBEIRO, G. S.; PINHEIRO, I. B. **Mudanças dos hábitos alimentares provocados pela industrialização e o impacto sobre a saúde do brasileiro.** Seminário Alimentação e Cultura na Bahia. Universidade Estadual de Feira de Santana, 2013.

GELLITO'S. **Sorvetes.** Disponível em: <<http://www.gellitos.com.br/produtos.html>>. Acesso em 10 out. 2015.

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social.** 6. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa.** 4. ed. São Paulo: Atlas, 2006.

IFS. **Cursos técnicos e de graduação.** Disponível em: <<http://www.ifs.edu.br/processoseletivo/cursos>>. Acesso em 19 out. 2015.

INDAIÁ. **Bebidas.** Disponível em: <<http://www.indaia.com.br/produtos/>>. Acesso em 20 nov. 2015.

INDÚSTRIA MARATÁ. **Produtos alimentícios.** Disponível em: <<http://www.marata.com.br/produtos>>. Acesso em 10 out. 2015.

IMPERIAL. **Bebidas.** Disponível em: <<http://www.bebidasimperial.com.br/>>. Acesso em 18 jan. de 2016.

KOTLER, P. **Administração de marketing: a edição do novo milênio.** São Paulo: Prentice-Hall, 2000.

LEV. **Bebidas.** Disponível em: <<http://www.agualev.com.br/>>. Acesso em 20 nov. 2015.

LEITE, Emanuel. **O fenômeno do empreendedorismo.** Recife: Bagaço, 2000.

LOUREIRO, I. **A importância da educação alimentar: o papel das escolas promotoras de saúde.** Educação Alimentar. Vol. 22, nº 2, 2004.

MABEL. **Produtos alimentícios.** Disponível em: <
<http://www.mabel.com.br/produtos?actions=index&locale=pt>> . Acesso em 10 out. 2015.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos da metodologia científica.** 5. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

MATTIOLI, M.; TOMA, E. **Proteção, apropriação e gestão de ativos intelectuais. Instituto Inovação.** 2009. Disponível em:
 <http://www.institutoinovacao.com.br/arquivos_internos/artigos/154Protecao_Apropriacao_e_Gestao_de_Ativos_Intelectuais.pdf>. Acesso em: 05 fev. 2015.

NATVILLE. **Produtos alimentícios.** Disponível em: <
<http://www.natville.com.br/#!/produtos/ch8j>> . Acesso em 10 out. 2015.

NUSSENZVEIG, M. et al. **Ciência e Tecnologia: alicerces do desenvolvimento.** São Paulo: Cobram, 1994.

ORGANIZAÇÃO PARA A COOPERAÇÃO E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, **Manual de Oslo: Diretrizes para coleta e interpretação de dados sobre inovação tecnológica.** 3 ed. Paris: OCDE, 2005.

PINHEIRO, A. R. O.; FREITAS, S. F. T.; CORSO, A. C. T. **Uma abordagem epidemiológica da obesidade.** Revista Nutrição. Vol.17, nº 4, 2004.

SABE ALIMENTOS. **Produtos alimentícios.** Disponível em: <
<http://sabealimentos.com.br/produtos>>. Acesso em 10 out. 2015.

SALERNO, Mario Sérgio; NEGRI, João Alberto de. **Inovações, padrões tecnológicos e desempenho das firmas industriais brasileiras.** IPEA, 2005.

SANTOS R.D., GAGLIARDI A.C.M., Xavier H.T., MAGNONI C.D., CASSANI R., LOTTENBERG A.M. et al. **Sociedade Brasileira de Cardiologia. I Diretriz sobre o consumo de Gorduras e Saúde Cardiovascular.** Arquivo Brasileiro de Cardiologia.100(1Supl.3):1-40, 2013.

SANTOS, S. L. **Influência da propaganda nos hábitos alimentares: análise de conteúdo de comerciais de alimentos da televisão.** Universidade Federal de São Carlos – São Carlos, 2007.

SARANDI. **Produtos alimentícios.** Disponível em: <
<http://sarandialimentos.com.br/produtos/>>. Acesso em 20 nov. 2015.

SBRAGIA, R. (org.). **Inovação: como vencer esse desafio empresarial.** São Paulo: Clio Editora, 2006.

SCHUMPETER, Joseph A. **The Teory of Economic Development.** Cambridge, Mass: Harvard University Press, 1983.

SERIGY. **Produtos alimentícios.** Disponível em: <<http://serigy.com.br/nossos-produtos.html>>. Acesso em 10 out. 2015.

SUMO. **Bebidas**. Disponível em: <<http://www.sumobrasil.com.br/>>. Acesso em 10 out. 2015.

STAUB, Eugênio. **Desafios estratégicos em ciência, tecnologia e inovação**. Brasília: Instituto de Estudos para o Desenvolvimento Industrial (IEDI), 2001.

TROPFRUIT. **Bebidas**. Disponível em: < <http://www.tropfruit.com.br/produtos.asp>>. Acesso em 10 out. 2015.

UFS. **Cursos de graduação**. Disponível em: < <https://www.sigaa.ufs.br/sigaa/public/curso/lista.jsf?nivel=G>>. Acesso 04 jan. 2016.

UNIRB. **Cursos de graduação**. Disponível em: < http://www.serigy.net.br/index.php?option=com_content&view=article&id=61&Itemid=68>. Acesso em 10 out. 2015.

UNIT. **Cursos de graduação**. Disponível em: <<http://www.unit.br/cursos/>>. Acesso em 15 out. 2015.

VERGARA, S. C. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. 9. ed. 2. reimpr. São Paulo: Atlas, 2008.